

Tsukemono de Navet et Kaki

 umamiandvegan.fr/tsukemono-de-navet-et-kaki/

Temps de préparation : 5 min

Temps de macération : 24 h

Recette pour 2 personnes (accompagnement)

Ingrédients :

- 1/2 gros navet
- 1/2 kaki
- 75 ml de vinaigre de riz complet
- 75 ml d'eau
- 35 g de sucre
- 10 g de sel
- 3 cm x 4 cm de kombu

Préparation :

1. Dans un sac congélation avec zip, mettre le vinaigre, l'eau, le sucre, le sel et le kombu. Fermer le sac et bien mélanger.
2. Couper les extrémités du navet et enlever le pédoncule du kaki. Éplucher le navet et le kaki.
3. Couper le demi-navet et le demi-kaki en deux dans la longueur. Puis couper des tranches de 2 mm d'épaisseur dans la largeur.
4. Les ajouter dans le sac congélation et le fermer en veillant à retirer un maximum d'air. Laisser macérer 24h au frigo.

C'est prêt ! Itadakimasu !

Astuces :

- Ces Tsukemono peuvent se garder au frigo jusqu'à 4 jours maximum dans leur saumure.
- Il est préférable de les manger après 1 jour.
- Se mange comme accompagnement pendant le repas ou à la Française, en amuse bouche.