

Sałatka z białej rzodkwi



Składniki

1 biała rzodkiew
½ marchwi
½ ogórka
30 g sezamu
Płatki chili do smaku
Zielona cebulka do smaku
2 łyżki oleju sezamowego
2 łyżki octu ryżowego
2 łyżki cukru trzcinowego
Sól

Opis wykonania



Rzodkiew, marchew i ogórek obierz ze skóry i pokrój w cieniutkie, długie słupki. Możesz również przygotować z warzyw długie nitki - do tego celu potrzebna będzie specjalna skrobaczka do warzywnego spaghetti.



Ziarna sezamu upraż na suchej patelni do momentu, kiedy zaczną się brązować. Olej, ocet i cukier wymieszaj dokładnie do czasu, aż cukier się rozpuści a sos nabierze jednolitej konsystencji. Sos przypraw do smaku solą, powinien być nieco zbyt słony w smaku - dzięki temu po dodaniu go do sałatki smaki idealnie się zbalansują.



Warzywa delikatnie wymieszaj, dodaj część ziaren sezamu i odrobinę płatków chili. Całość skrop połową przygotowanego sosu i jeszcze raz delikatnie wymieszaj.



Sałatkę podawaj z dodatkiem posiekanej drobno zielonej cebuli, posypaną pozostałym prażonym sezamem. Pozostały sos zaserwuj w osobnej miseczce, tak by każdy mógł dodatkowo skropić sosem swoją porcję sałatki.