

kouhaku namasu (紅白なます)

Ingredienti

- Daikon
- Carote

A)

- zucchero 3 cucchiaini
- aceto (di riso o mele) 4 cucchiaini

Procedimento

1. Tagliare il daikon a pezzi di 4 cm e sbucciarlo
2. Tagliare in fettine sottili, sovrapporle e tagliare ancora in strisciole molto sottili
3. Procedere allo stesso modo con la carota
4. Disporre in una ciotola e cospargere di sale. Lasciar riposare per qualche minuto, strizzare leggermente in modo che rimanga un po' d'acqua
5. Aggiungere A e mescolare uniformemente
6. Trasferire in un contenitore ermetico e riporre in frigorifero. Mescolare 2-3 volte al giorno per far sfumare il gusto. È pronto dal secondo giorno ma può essere consumato anche prima