

kouhaku namasu (紅白なます)

Ingredienti

- Daikon
- Carote

A)

- | | |
|--------------------------|------------|
| - zucchero | 3 cucchiai |
| - aceto (di riso o mele) | 4 cucchiai |

Procedimento

1. Tagliare il daikon a pezzi di 4 cm e sbucciarlo
2. Tagliare in fettine sottili, sovrapporle e tagliare ancora in striscioline molto sottili
3. Procedere alla 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 pò 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