



## Daikon Sarada

für 4 Portionen | 10 Minuten

Ein frischer japanischer Rettichsalat ist einer der einfachsten und geschmackvollsten Rohkost-Salate Japans. Mit einem milden Essig dressing, geröstetem Sesam und etwas Nori wird der Salat verfeinert. Er ist eine leckere Beilage für alle Mahlzeiten, Speisen, Jahres- und Tageszeiten.

### Zubereitung:

1. Zutaten für den Japanischer Rettichsalat bereitlegen.
2. Dann den Daikon-Rettich vorsichtig mit einem scharfen Messer oder Sparschäler vom dünnen Ende trennen, schälen und anschließend in lange, sehr dünne Streifen (circa 10 Zentimeter) schneiden. Umso feiner der Rettich geschnitten wurde, desto besser nimmt dieser das Dressing auf.
3. Jetzt in einer mittleren Schüssel Sojasoße, Reissessig, Sesamöl, Sesamsamen und Zucker verrühren.
4. Anschließend den geschnittenen Rettich mit in die Schüssel geben und mit Gabeln, Löffeln oder Kochstäbchen unterheben, sodass das Dressing gut verteilt ist.
5. Den Rettichsalat auf kleine Servierteller portionieren und mit in feine Streifen geschnittenem Nori (am besten mithilfe einer sauberen und trockenen Küchenschere) garnieren.  
Fertig – Itadakimasu!

### Zutaten:

- 350 g Rettich (am besten die Sorte Daikon)
- 1 EL Sojasauc
- 1 EL Reissessig
- 1 EL Sesamöl
- 1 EL Sesam (geröstet)
- 1 TL Zucker
- 1/2 Blatt Nori

