



ENSALADA DE RÁBANO DAIKON Y ZANAHORIA

Ingredientes

- 2 zanahorias
- 1 rábano daikon
- Semillas de sésamo negro para decorar (u otras semillas)
- Cebollino para decorar (opcional)

Para la salsa:

- 2 cucharadas de salsa tamari (salsa de soja)
- 1 cucharada de vinagre de arroz integral
- 1 cucharada de vinagre de umeboshi
- 1 cucharada de aceite e lino (o de oliva o de sésamo)
- 1 cucharadita de sirope de agave (u otro endulzante)
- Opcional: un poquito de cúrcuma y pimienta molida.

Preparación

- 1.** Primero vamos a pelar y rallar el rábano daikon y las zanahorias. En un plato colocaremos en la base las zanahorias ralladas y encima el rábano daikon rallado.
- 2.** Para la salsa, ponemos en un vaso o tarro todos los ingredientes necesarios para la salsa y los mezclamos muy bien. Luego, lo ponemos por encima de nuestro daikon rallado.
- 3.** Cogemos 3 tiras de cebollino y con unas tijeras lo vamos cortando y lo dejamos caer por encima de nuestra ensalada.
- 4.** Cogemos una cucharada de semillas de sésamo negro (o las que tengáis) y las espolvoreamos por arriba.

[HTTPS://NAIMER25.BLOGSPOT.COM/](https://naimer25.blogspot.com/)