

Ingredienti:

1 daikon grande o 3-4 medi
3 – 4 carote
2-3 spicchi di aglio
Curry e curcuma qb
Zenzero fresco grattugiato qb
Un pugno di olive kalamata
Semi di sesamo
Olio extravergine
Sale marino integrale, pepe

Daikon speziato

Pulire il daikon e le carote. Far soffriggere l'aglio e aggiungervi daikon e carote tagliati a rondelle sottili. Saltare fino a quando le verdure non risulteranno croccanti, aggiungendo poca acqua per evitare che attacchino. Aggiungere le spezie secondo il proprio gusto personale, sale pepe e le olive.

Con gli stessi ingredienti (eccetto le olive) è possibile preparare una zuppa squisita semplicemente aggiungendo più acqua o brodo vegetale e sempre aggiungendo le spezie secondo il proprio personale gusto. Servire con crostini di pancarrè saltati in padella antiaderente con o senza olio (finché non diventano abbrustoliti)



Ingredienti:

1 daikon medio o 2 piccoli
1 radicchio rosso
1 cucchiaio di semi di sesamo
1 manciata di uvetta sultanina
Olio extravergine di oliva
Sale marino integrale
Aceto balsamico stravecchio

Insalata di daikon

Pulire il daikon freddo di frigo con il pelapatate e sempre con lo stesso strumento ricavare tante striscioline (in Giappone lo mettono in acqua ghiacciata prima di servirlo, in modo che sia molto croccante). Tostare i semi di sesamo in una padella antiaderente, quando iniziano a sfrigolare, toglierli dalla padella (sennò bruciano!) e tenerli da parte. Mettere a bagno l'uva passa almeno un quarto d'ora prima di consumare l'insalata. Lavare e asciugare il radicchio, e metterlo sul fondo di una terrina. Condire con aceto balsamico, olio, sale e spolverizzate con il sesamo tostato, per poi servire.

