

RADIS SAUCE EMULSIONNEE

INGREDIENTS : RADIS, Sauce émulsionnée - Huile de colza vierge, sel marin, vinaigre de cidre, moutarde (sans gluten), lécithine de soja, épices (cardamome, gingembre, poivre), Ciboulette, graines de pavot. Des radis à une sauce légère (huile émulsionnée dans solution aqueuse -eau, sel marin, vinaigre), une saveur légèrement acidulée.

ASSAISONNEMENT

3-4 càs huile colza
2 càs vinaigre de cidre
1 càs moutarde
2 càs lécithine de soja
1/2 càc épices
Sel - poivre

1 càs ciboulette

CRUDITÉS

1-2 bottes radis



5 minutes



4 portions



1. couper les radis en rondelle et impregner du melange de tous les ingrédients émulsionnés au mixer (assaisonnement)