RADIS SAUCE EMULSIONNEE

INGREDIENTS : RADIS, Sauce émulsionnée - Huile de colza vierge, sel marin, vinaigre de cidre, moutarde (sans gluten), lécithine de soja, épices (cardamone, 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.

5 minutes
4 portions

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

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