

## Légumes marinés

Couper en fines lamelles navets, carottes, concombre, radis...

Mettre dans une passoire avec du sel et laisser dégorger environ 10 minutes. Égoutter et mettre dans un bocal avec un peu de vinaigre (de riz, de cidre, de framboises, ...)

Attendre au moins 24 heures avant de déguster. Ces pickles se conservent environ 10 jours au réfrigérateur.

Bon appétit !

Source : *Petits plats Japonais*, éd. Marabout