

# SALADE DE RADIS BLANC ET DE CAROTTE À LA SAUCE SOJA VINAIGRÉE AU SÉSAME

**Préparation : 10 minutes**

**Temps de repos : 30 minutes**

**Pour 4 personnes :**

## **Ingrédients**

- 10 cm de radis blanc
- 1 carotte
- Un peu de sel
  
- **Sauce gomazu**
- 3 c. à soupe de graines de sésame grillées et pilées
- 2 c.s de vinaigre de riz
- 2 c.c. de sauce soja
- 2 c.c. de sucre



## **Instructions**

1. Epluchez le radis et coupez-le en julienne ou râpez-le avec une grosse râpe. Faites-le dégorger avec un peu de sel. Egouttez.
2. Epluchez et coupez la carotte en julienne, ou râpez-la avec une grosse râpe. Faites-la dégorger avec un peu de sel. Egouttez.

---

3. Mélangez les ingrédients de la sauce goma-zu. Ajoutez-y le radis et la carotte. Mélangez le tout.
4. Laissez reposer au moins 30 minutes avant de servir.