



Состав:

½ корня дайкона (примерно 300 - 400г)

1 небольшой болгарский перец

2 огурца

1 морковь

4-5 веточек укропа

соль

черный молотый перец

Для заправки:

2-3 ст.л. оливкового масла Extra Virgin

Рецепт салата с дайконом:

Корень дайкона и морковь очистить, промыть и натереть на крупной терке. Тертый дайкон поместить в миску, хорошо посолить и оставить на 5-10 минут, после чего отжать и слить сок.

Болгарский перец, огурцы и укроп промыть и обсушить. У болгарского перца удалить плодоножку и семена; перец нарезать тонкой соломкой. Огурец нарезать тонкой соломкой. Укроп мелко порубить.

Все компоненты салата смешать, добавить черный молотый перец по вкусу, при необходимости - досолить. Салат заправить оливковым маслом.

Приятного аппетита!