Koreanischer Radieschensalat

Portionen: 4 Personen

Zutaten

1 Bündel Radieschen

3 Esslöffel Bamboo Garden Sojasauce

1 Esslöffel Bamboo Garden Reisessig

2 Zehe(n) Knoblauch, fein gehackt

1 Esslöffel Honig

1 Esslöffel Bamboo Garden Sesamöl

1 Esslöffel Chiliflocken

1 Prise(n) Salz

1 Esslöffel Bamboo Garden Sesam

2 Frühlingszwiebeln in Ringen

Zubereitung

1.

Die Radieschen gründlich waschen und das Grün entfernen. Anschließend die Radieschen mit einem Nudelholz, einem stabilen Gefäß oder der breiten Seite eines großen Messers vorsichtig andrücken, bis sie leicht

aufplatzen. Sie sollten dabei nicht zerdrückt oder matschig werden.

2.

Sojasauce, Reisessig, fein gehackten Knoblauch, Honig und Sesamöl in ein verschließbares Gefäß geben und miteinander vermischen.

3.

Chiliflocken, Salz, Sesam und die in feine Ringe geschnittenen Frühlingszwiebeln dazugeben und alles noch einmal gut verrühren.

4.

Die vorbereiteten Radieschen zum Dressing geben. Das Gefäß verschließen und kräftig schütteln, sodass sich die Marinade gleichmäßig verteilt.

5.

Die Radieschen für einige Stunden in den Kühlschrank stellen. Noch aromatischer werden sie, wenn sie über Nacht marinieren dürfen.

6.

Die marinierten Radieschen zusammen mit etwas Dressing in einer Schale anrichten und direkt genießen.