RADIS MARINES AUX “CHEVEUX DE MER”

Ingrédients

1 botte de radis
1 pomme
¼ de chou vert
2 cuillères à soupe d'aneth
3 cuillères à soupe d'aonori (“cheveux de mer”)
le jus de 1 citron
1 pincée de sel

Préparation

Couper les radis en très fines rondelles
Emincer la pomme et le chou
Réunir tous les ingrédients
Réserver au frais au moins 15 minutes... mais la salade est aussi bonne le lendemain !

Recette présentée par Colette G
Troc-Recettes du 15/1/2016
D'après “Algues-Saveurs marines à cuisiner” d'Anne Brunner-édition “La Plage”(2004)