Radis marinés au Wakamé

Ingrédients
1 botte de radis
1 pomme
¼ de chou kale
2 cuillérées à soupe de coriandre - persil
3 cuillérées à soupe de wakamé
Le jus d'un citron
1 pincée de sel

Préparation et cuisson
Couper les radis en très fines rondelles
Cuire le chou puis l'émincer, ainsi que la pomme
Réunir tous les ingrédients
Réserver au frais, au moins 15 mn

Observation
La salade est aussi bonne le lendemain

Cuisine ouverte chez Isabelle.D en présence de Marie-Martine.C, Martine.D et Yvonne.L.B
d'après « algues saveurs marines à cuisiner »
d'Anne Brunner-édition « La Plage » (2004)
Troc-Recettes du 6/2/2023 à Trédarzec