

Salát z bílé ředkve s wakame

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 3

- Mořská řasa wakame 1 ks
- Bílá ředkev 1 ks
- Řeřichová nať 1 ks
- **Na zálivku**
- Sezamový olej 6 lžíce
- Rýžový ocet 3 lžíce
- Pšeniční sirup 1 lžíce
- Zázvorová šťáva 1 lžíce
- Citronová šťáva 2 lžíce
- Sójová omáčka 2 lžíce

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Bez vaření - např. u salátů

Země: Česká republika

Počet porcí: 3

Postup:

Wakame opláchněte a na pět minut namočte do hrnku s trochou vody tak, aby řasa byla ponořená.

Smíchejte všechny ingredience na zálivku. Zázvorovou šťávu získáte, když oškrábete čerstvý zázvor o velikosti palce, nastrouháte najemno a v dlani nebo přes sítko vymačkáte šťávu.

Očištěnou bílou ředkev nakrouhejte na tenké plátky. Rozvinuté listy wakame nakrájejte na menší kousky (pokud byl v kousku i tuhý stonek, použijte ho později při vaření).

Salát podávejte vychlazený, posypaný řeřichovou natí nebo naklíčeným mungem. Je osvěžující třeba k vaječné omeletě.