

# ADOBAT DE NAP DAIKON

 1 dia



## Ingredients (4 persones)

Nap Daikon – 3 o 4

Vinagre blanc – 1 tassa

Sucre (o mel) – ½ tassa

bitxo o caiena – 1 o 2 (opcional)

Sal gruixuda




Un acompanyament  
japonès

- Netegeu i peleu els **naps**. Talleu-los a fines rodanxes.
- En un colador poseu les rodanxes de **nap** i les fregueu bé amb la **sal**. Deixeu el colador sobre un bol o plat, mínim 1 hora, perquè el nap tregui l'aigua.
- Un cop ha passat el temps, netegeu bé el **nap** amb aigua corrent per eliminar les restes de sal. Eixugueu i reserveu.
- En un túper hi poseu 1 tassa de **vinagre blanc**, el més suau que tingueu. Hi afegiu mitja tassa de **sucre** o mel, una mica al gust de cada persona, i 1 **caiena** o bitxo, segons el picant que vulgueu. Barregeu bé.
- Afegiu el **nap** a la mescla dins el túper, estarà llest a partir de les 24 hores. Només heu de remoure de tant en tant i corregir de sucre o picant segons el vostre gust.
- Es pot conservar durant dies a temperatura ambient i més de dues setmanes a la nevera. Recomanem esbandir amb una mica d'aigua abans de servir.

**Un bon acompanyament per:** Pollastre a la brasa, arròs al curri, peix amb tempura, etc.

**Altres receptes que podeu fer amb el nap daikon:** Brou vegetal, truita, púding, nap daikon fregit o qualsevol recepta on el nap daikon substitueixi a un nap convencional.

 Nap-Bufs  
Club Súper 3

 Sake