

Hatsukadaikon no Remonzuke

Zutaten:

1 Bund Radieschen
80ml Papa Mame sexy Sojasauce deiner Wahl
80ml Zitronensaft (ca. 2 Zitronen)
80g Zucker

Herstellung:

Radieschen waschen, Blätter und Wurzeln abschneiden, vierteln und in heiß ausgespülte, saubere Weckgläser schichten.

Sojasauce, Zitronensaft und Zucker in einem Topf zum kochen bringen und den heißen Sud über die Radieschen geben. Sofort verschließen.

Wasser in einem Topf zum Kochen bringen (so viel, dass die Gläser zur Hälfte bedeckt sind), die Gläser in das Wasser stellen und 5 Minuten kochen lassen. Anschließend aus dem Wasser nehmen und bei Zimmertemperatur abkühlen lassen. Mindestens 1 Woche an einem kühlen Ort stehen lassen, damit sich der Geschmack entwickelt und alle Aromen in die Radieschen einziehen können.