

All About Daikon Radishes



These radishes are typically found in Chinese and Japanese dishes and can be eaten **raw** or **cooked**. Try using them at home by adding to salads or roasting with other veggies!

Daikons have high amounts of **vitamin C, potassium, and phosphorous**.

Daikon radishes should be **firm** with smooth unwrinkled skin.

Store daikon radishes in the refrigerator for up to a week.



RECIPE Daikon Radish Fritters



Servings: 8 fritters

Prep time: 5 minute

Cook time: 10 minutes

Ingredients:

1 Daikon radish

1 carrot

2 beets

1 egg

1 tsp salt

1 tsp cayenne

Optional sauce:

1/2 Avocado

1/4 plain yogurt

1/2 lemon

salt

Preparation:

1. Shred Daikon radish, carrot and beets into a large bowl
2. Add egg, salt and cayenne. Mix thoroughly
3. Add oil over medium heat and add fritter patties to skillet. Brown on one side, then flip and brown on the other
4. **Optional:** in small bowl mix avocado, yogurt, lemon and salt
5. Serve and enjoy!



Todo sobre el rabano Daikon



Estos rábanos típicamente se encuentran en platos Chinos y Japoneses y pueden ser consumidos **crudos** o **cocinados**. Pruébalos en una ensalada o rostizados con otras verduras.

Los Rábanos Daikon tiene altas cantidades de **Vitamina C, Potasio y fosforo**.

Los Rábanos Daikon deberían ser firmes con piel lisa y sin arugas.

Guarde los rábanos Daikon en el refrigerador hasta una semana.



RECETA

Buñuelos De Rábano Daikon



Porciones 5

Preparación: 5 minutos

Cocción: 20 minutos

Ingredientes:

1 rábano daikon

1 zanahoria

2 remolachas

1 huevo

1 cucharadita de sal

1 cucharadita de cayena

Salsa opcional:

1/2 aguacate

1/4 yogur natural

1/2 limón

sal

Preparación:

1. Triture el rábano, la zanahoria y la remolacha Daikon en un tazón grande
2. Añadir el huevo, la sal y la cayena. Mezclar bien
3. Agregue el aceite a fuego medio y agregue las empanadas del buñuelo a la sartén. Marrón por un lado, luego volteo y marrón por el otro.
4. **Opcional:** en un tazón pequeño mezcle el aguacate, el yogur, el limón y la sal.
5. ¡Servir y disfrutar!

