

Radish Salad

Servings: 4 | Adapted from Bon Appétit

INGREDIENTS

- ▶ 1 pound of radishes, trimmed
- ▶ Kosher salt
- ▶ 1 lemon halved, or 3 Tbsp lemon juice
- ▶ 3 oz Parmesan cheese (*optional*)
- ▶ 1/2 cup basil leaves, torn
- ▶ 2 Tbsp olive oil
- ▶ Flaky sea salt
- ▶ Freshly ground black pepper
- ▶ Lemon zest (*optional*)



DIRECTIONS

- Thinly slice half of the radishes and place them in a large bowl. Leave remaining radishes whole if they're small, or slice larger radishes in half or into wedges. Add to the same bowl.
- Season well with kosher salt, and squeeze and scrunch the radishes several times with your hands to work the salt into the flesh. Squeeze the lemon halves, or measure 3 Tbsp bottled lemon juice and add to bowl.
- If using, finely grate cheese over the radishes. Toss well to coat.
- Add basil and 2 Tbsp oil and toss again. Taste and season with more kosher salt if needed.
- Transfer to a platter. Drizzle with additional olive oil, sprinkle with flaky sea salt and pepper, and finely grate lemon zest on top.

QUICK TIPS

- This salad can be made with any variety of radishes: Red, Easter Egg, Cherry Belles, Watermelon, French Breakfast, etc.
- You can use regular table salt instead of either kosher or sea salt in this recipe. Start with less and add more to taste.

Ensalada de rábanos

Porciones: 4 | Adaptado de Bon Appétit

INGREDIENTES

- ▶ 1 libra de rábanos con las puntas retiradas
- ▶ Sal kosher
- ▶ 1 limón amarillo cortado por la mitad, o 3 cucharadas de jugo de limón
- ▶ 3 onzas de queso parmesano (*opcional*)
- ▶ 1/2 taza de hojas de albahaca rotas
- ▶ 2 cucharadas de aceite de oliva
- ▶ Sal marina en escamas
- ▶ Pimienta negra recién molida
- ▶ Ralladura de limón (*opcional*)



INSTRUCCIONES

- Corte la mitad de los rábanos en láminas finas y colóquelas en un tazón grande. Deje los rábanos restantes intactos si son pequeños, o córtelos por la mitad o en forma de cuña si son más grandes. Agréguelos al tazón.
- Sazone bien con la sal kosher y apriete y estruje los rábanos varias veces con las manos para incorporar bien la sal. Exprima las mitades de limón, o mida 3 cucharadas de jugo de limón embotellado, y agregue el jugo al tazón.
- Si desea agregar queso, rállelo finamente sobre los rábanos. Mezcle bien.
- Agregue la albahaca y 2 cucharadas de aceite y vuelva a mezclar. Pruebe y agregue sal kosher a gusto.
- Sirva en una fuente. Salpique con más aceite de oliva, espolvoree con sal marina en escamas y pimienta y ralle finamente la cáscara de limón encima.

TRUCOS

- Esta ensalada se puede elaborar con cualquier variedad de rábano: rojo, de huevo de Pascua, cereza belle, sandía, de desayuno francés, etc.
- Puede usar sal de mesa en vez de sal marina o kosher. Comience con poca sal para luego agregar más a gusto.