

Quick Pickle Turnip

Time needed: 30 minutes

Hakurei turnips, also called salad turnip, have a crisp, delicious raw flavor. These turnip pickles can be left in the fridge for up to two weeks and still taste delicious.

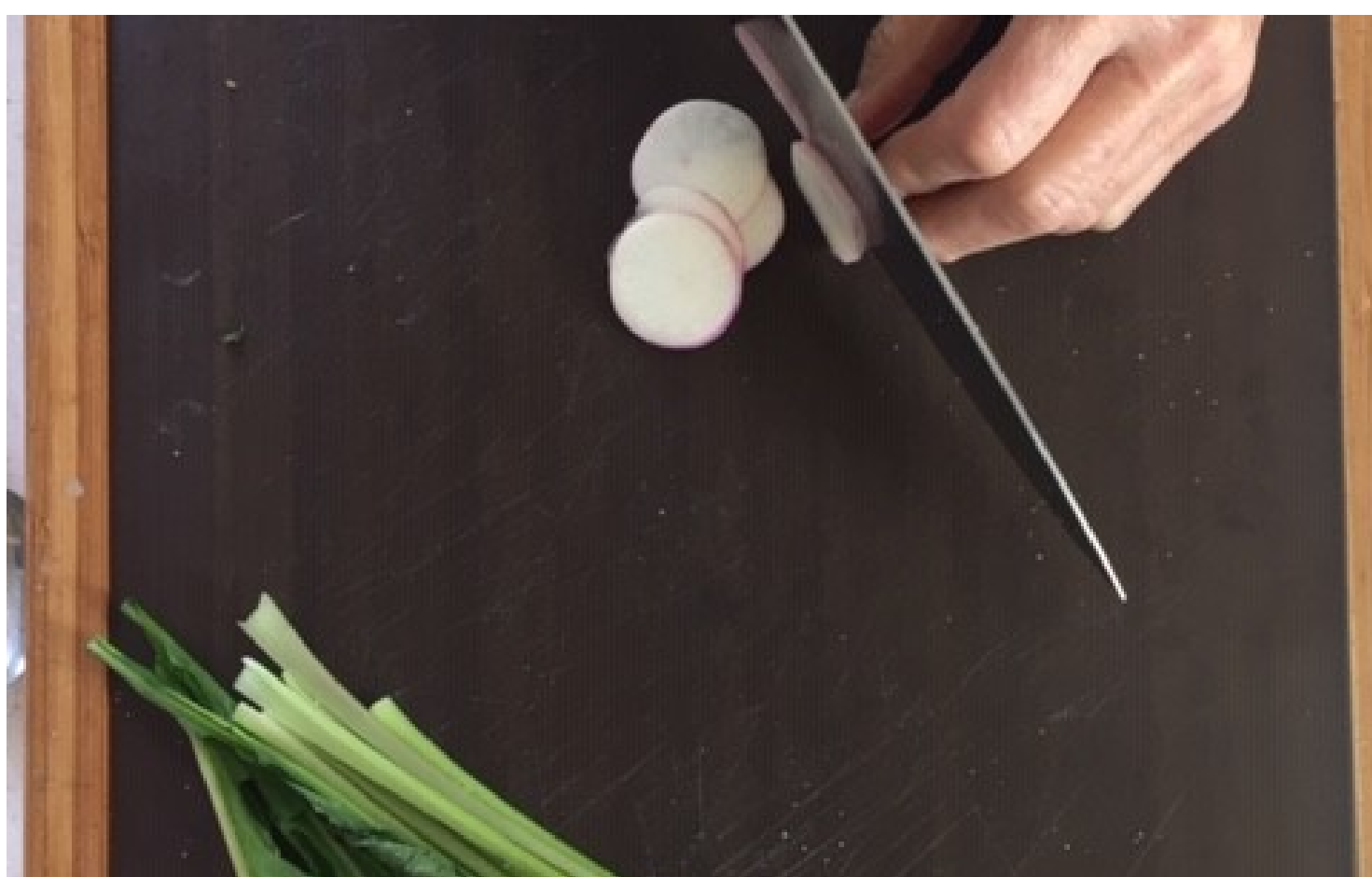
INGREDIENTS

- 1 bunch Hakurei turnips
- 1 Tablespoon salt
- 1/2 cup rice vinegar
- 1 Tablespoon sugar

Pickled Turnips can be eaten within an hour of being made and will keep for at least a one week in the refrigerator.

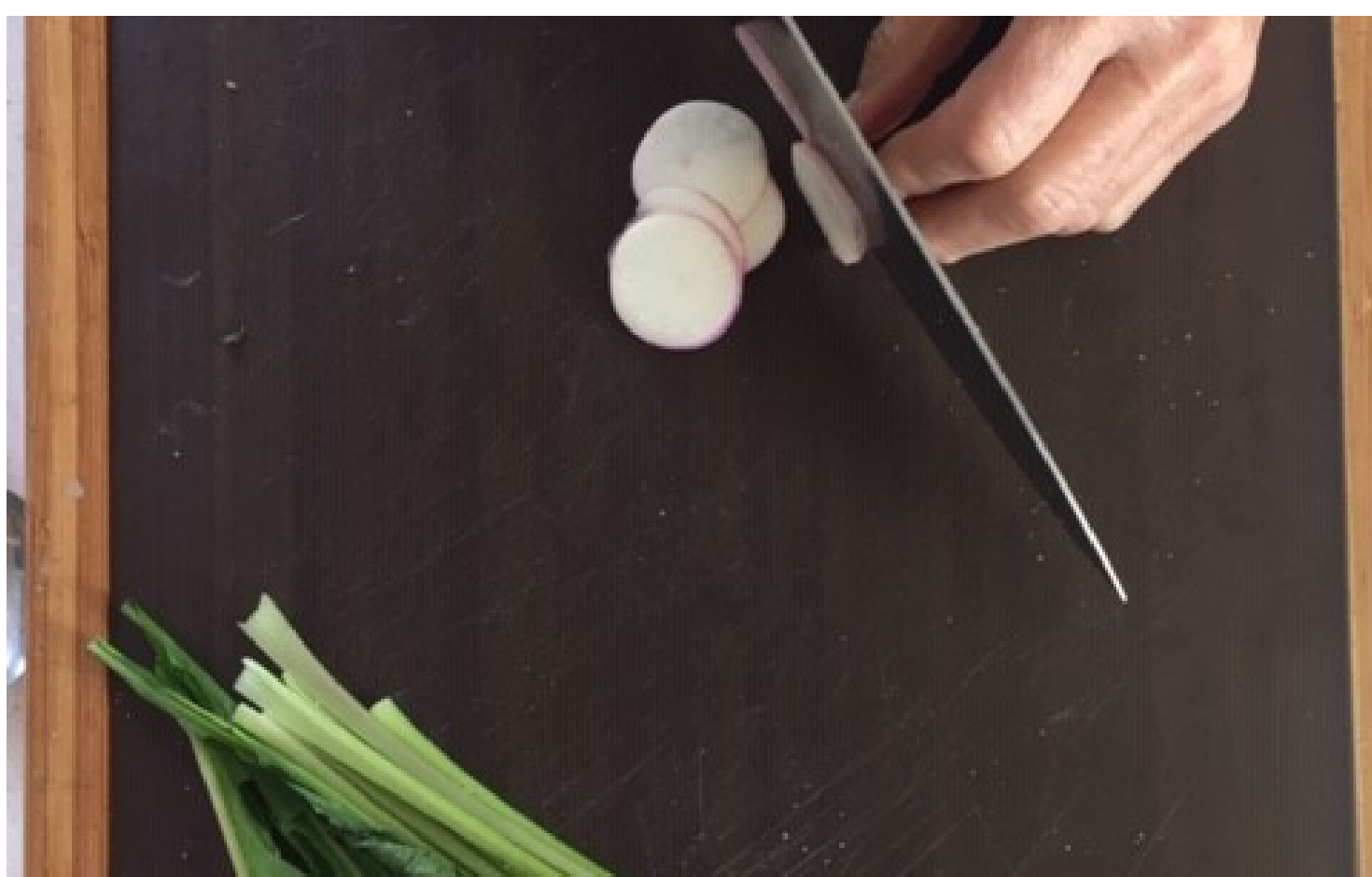
DIRECTIONS

1. Wash turnips well and slice them thinly.
2. Place turnip slices in a small bowl and toss with the salt.
3. Let turnips soak until there is a pool of liquid on the bottom of the bowl, about 30 minutes.
4. Drain off the salty water and pack into a clean glass jar with a tight-fitting lid.
5. Add vinegar and sugar to the jar.
6. Apply a watertight lid and shake to combine.
7. Place pickled turnips in the fridge and chill before eating.



Recipe adapted from New Entry Sustainable Farms;
Photos by D. Smith

Check out our Youtube channel
for recipes and videos
at https://www.youtube.com/channel/UCrCVqfP0kncw7Y1mdRjByIg/videos?disable_polymer=1



Receta de New Entry Sustainable Farms

Pepinillos de Nabos Rápidos

Tiempo Necesario: 30 minutos

Estos nabos se pueden dejar en la nevera hasta dos semanas y aún así su sabor es delicioso.

INGREDIENTES

- 1 manojo de nabos Hakurei
- 1 cucharada de sal
- 1/2 taza de vinagre
- 1 cucharada de azúcar

Coloque los nabos en vinagre en la nevera y enfríe antes de comer. Los pepinillos se pueden comer dentro de una hora de haberlos hecho y se mantendrán durante al menos una semana en el refrigerador.

DIRECCIONES

1. Lave bien los nabos y córtelos muy fino.
2. Coloque las rodajas de nabo en un tazón pequeño y mezcle con la sal.
3. Deje los nabos en remojo hasta que haya un charco de líquido en el fondo del recipiente, aproximadamente 30 minutos.
4. Escorra los nabos del agua salada y colóquelos en un frasco de vidrio limpio con una tapa bien ajustada, como un frasco de albañil.
5. Agregue el vinagre y el azúcar en el frasco.
6. Aplique una tapa hermética y agite para combinar.



Echa un vistazo a nuestro canal de Youtube para ver recetas y videos en https://www.youtube.com/channel/UCrCVqfP0kncw7Y1mdRjByIg/videos?disable_polymer=1