

# Kabu sauce miso blanc et yuzu

*Voici une recette délicieuse et originale... la douceur du navet et le peps du yuzu pour un accord parfait !*

**Ingrédients pour 4 pers :**

- **8 navets kabu** (si possible de la même taille)
- **400 ml de dashi**
- **1 cs de sauce soja claire**
- **1 cs de mirin**

**Sauce Miso Yuzu :**

- **4 cs de shiro miso**
- **2 cs de saké de cuisine**
- **1 cs de jus de yuzu**
- **Zeste de yuzu (facultatif)**

Epluchez les navets et disposez-les dans une casserole. Si les navets ne sont pas de taille identique, coupez les en morceaux. Ajoutez-y le dashi, la sauce soja claire et le mirin. Faites cuire pendant 8 à 10 minutes. (Le jus de cuisson doit couvrir les navets.)

Préparez la sauce : dans une autre casserole, mélangez le miso et le saké. Chauffez à feu doux et faites épaissir ce mélange en remuant avec une spatule. Eteignez le feu et ajoutez le jus de yuzu. Parsemez de zestes de yuzu si vous en avez...

Servez les navets avec la sauce miso en accompagnement d'un rôti de porc au miso ou d'un pigeon...

A défaut de Kabu, cette recette peut aussi se faire avec du Daikon ou du navet Shogoin...

Source : [cuisine-japonaise.com](http://cuisine-japonaise.com)