



Recipe adapted from Sam Kass, Eat a Little Better
Photos by SandG Productions

Celery Radish Salad

Time needed: 15 minutes Servings: 4-6

Both celery and radishes are used as toppings to many dishes because they add a nice element of "crunch", but in this salad they are the star!

Cotija cheese is featured in this recipe. Cotija is a salty, crumbly Mexican cheese (feta cheese is a good substitute in this dish).

INGREDIENTS

- 1 head celery
- 6-7 small radishes
- 1-2 serrano or jalapeño chiles
- 3 Tablespoons olive oil
- 1-2 Tablespoons lime juice
- 1 large handful crumbles cotija cheese
- Salt

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

DIRECTIONS

1. Trim and discard bottom 2 inches of celery head and rinse with water.
2. Thinly slice celery crosswise, into bite sized pieces (yes, including the leaves!).
3. Place in a large bowl.
4. Thinly slice radishes and chiles and add them to the bowl.
5. Pour olive oil, lime juice, and cheese into bowl.
6. Toss to combine.
7. Season with salt and serve.



Storage Tips.

Store radishes in the refrigerator for up to 2 weeks. Put them unwrapped in the produce drawer of the refrigerator, or in an open plastic bag or bowl to let air in.

Radishes do not store well with the leafy tops left on. Cut them off before storing.

Radishes do not freeze well.



VIVA FARMS



Skagit
County

WASHINGTON STATE UNIVERSITY
EXTENSION



Receta de Sam Kass, Eat a Little Better
Fotos de SandG Productions

Consejos de almacenamien.

Los rábanos no se almacenan bien si se les dejan las hojas. Quíteselas antes de almacenarlos. rábanos no se congelan bien.

Guarde los rábanos en el refrigerador hasta por 2 semanas. Colóquelos sin envolver en el compartimento para las verduras del refrigerador, en una bolsa de plástico o en un tazón sin tapar para dejar entrar aire.

Los rábanos no se congelan bien.

Ensalada de apio y rábano con chile y lima

Tiempo Necesario: 15 minutos Porciones: 4-6

Tanto el apio como el rábano se usan como aderezos en muchos platos porque agregan un buen elemento de "crujido," ¡pero en esta ensalada son la estrella! El queso Cotija aparece en esta receta. Cotija es un queso mexicano salado y desmenuzable (el queso feta es un buen sustituto en este plato).

INGREDIENTES

- 1 cabeza de apio
- 6-7 rábanos pequeños
- 1-2 chiles serranos o jalapeños
- 3 cucharadas de aceite oliva
- 1-2 cucharadas de jugo de lima
- 1 gran puñado de queso cojita
- sal

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

DIRECCIONES

1. Recorte y deseche las 2 pulgadas inferiores de la cabeza de apio y enjuague con agua.
2. Corte el apio muy fino transversalmente, en pedazos del tamaño de un bocado (sí, ¡incluso las hojas!). Coloque en un tazón grande.
3. Corte los rábanos y los chiles muy fino y agréguelos al tazón.
4. Agregue el aceite de oliva, el jugo de lima y el queso al tazón. Mezcle para combinar.
5. Sazone con sal y sirva.



VIVA FARMS



**Skagit
County**

WASHINGTON STATE UNIVERSITY
EXTENSION