



Recipe from California SNAP eatFresh.org; Photos by SandG productions



Roasted Radishes

Time needed: 15 minutes Servings: 2

These simple roasted radishes make a fantastic healthy low-carb side dish or snack. Roasting brings out the sweetness that is masked by the peppery kick that they are known for. If you're looking for something a little different, give these a try!

Did you know that not all radishes are red; they come in many colors from white to purple and even black! They also come in different sizes and shapes!

INGREDIENTS

- 1 bunch radishes
- 1 Tablespoon lemon juice
- 1 Tablespoon chopped fresh herbs or 1 teaspoon dried
- $\frac{1}{4}$ teaspoon salt
- 1 teaspoon olive oil

DIRECTIONS

1. Preheat the oven to 425°.
2. Trim ends off radishes and cut in half.
3. Place on a baking sheet and toss with the olive oil and salt.
4. Roast for 10 minutes.
5. Place radishes in a serving bowl and toss with lemon juice and herbs.



For longer storage, remove the green tops and put unwashed radishes in a plastic zip-top baggie with a slightly damp, folded paper towel at the bottom. Put the bag in a cool, moist, dark place, like the crisper drawer of the fridge. They'll last several weeks stored in this manner.

Check out our Youtube channel for recipes and videos at https://www.youtube.com/channel/UCrCVqfP0kncw7Y1mdRjBylg/videos?disable_polymer=1



VIVA FARMS



**Skagit
County**

WASHINGTON STATE UNIVERSITY
EXTENSION



Rábanos Asados



Tiempo Necesario: 15 minutos Porciones: 2

Estos rábanos asados simples son una guarnición fantástica y saludable baja en carbohidratos. Asarlos hace resaltar la dulzura que está enmascarada por la patada picante por la que son conocidos. Si está buscando algo un poco diferente, ¡pruébelo!

Los rábanos sin cocinar tienen un sabor picante, pero tienen un sabor dulce y suave cuando se cocinan. ¡No todos los rábanos son rojos! Se encuentran en diferentes colores desde blancos hasta morados e incluso negros. ¡También vienen en diferentes tamaños, formas y sabores!

INGREDIENTES

- 1 manojo de rábanos
- 1 cucharada de jugo de limón
- 1 cucharada de hierbas frescas picadas o 1 cucharadita hierbas secas
- $\frac{1}{4}$ cucharadita de sal
- 1 cucharadita de aceite de oliva

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 las raíces y hojas de los rábanos y córtelos por la mitad.
2. Coloque en una bandeja para hornear.
3. Mezcle con 1 cucharadita aceite de oliva y $\frac{1}{4}$ cucharadita sal.
4. Ase a 425 grados durante 10 minutos.
5. Retire la bandeja para hornear del horno y coloque los rábanos en un tazón para servir, mezcle con jugo de limón y hierbas.

Para un almacenamiento más prolongado, retire las partes superiores verdes y coloque los rábanos sin lavar en una bolsa plástica con cremallera y una toalla de papel húmeda en la parte inferior. Coloque la bolsa en un lugar fresco, húmedo y oscuro, como el cajón de la nevera. Durarán varias semanas almacenadas de esta manera.



Receta de California SNAP eatFresh.org; Fotos por SandG productions



VIVA FARMS



**Skagit
County**

WASHINGTON STATE UNIVERSITY
EXTENSION