

おすすめレシピ

大根とりんごの甘酢あえ



冬の大根は甘味があって、生でもおいしく食べられます。

簡単なので「もう一品」「箸休め」にぴったり。

ざいりょう にんぶん
材料 4人分

ざい 材	りょう 料	めい 名	ぶん 分	りょう 量	
だいこん 大根			200 g		
りんご			1/2個		かわ、あか 皮が赤いものがおすすめ
さとう 砂糖			小さじ2		
す 酢			小さじ2		
しお 塩			少々		
ゆず果汁			小さじ1		レモン汁でもよい

1 大根はうすいちょう切りにし、塩をふってしばらくおき、水分をしぼる。

2 りんごはきれいに洗い、皮を半分だけむき、3mmくらいのいちよう切りにする。



3 ①と②を混ぜ、さとう・す・しお・ゆじ果汁で和える。

★ゆずの実があれば、うすく皮をそぎ、細く切って少し混ぜるとさらに香りよくおいしくなります。