

大根とにんじんのなます



【本レシピについて】

・色合いがお祝いの水引に似ていることからめでたいものとされ、お正月料理定番の一品です。

【材料】(3~4人分)

だいこん	1/2本 約600g
にんじん	1/2本 約100g
塩(下処理用)	小さじ1 にんじんと大根の1%の重さ
砂糖	大さじ1.5
酢	大さじ2
和風顆粒だし	適量
いりごま	適量

【ポイント】

- ◎合わせていろいろな切り方(菊花切りなど)を試してみてください。
- ◎菊花切りのときは華やかにするため唐辛子をまぜてもいいそうです。

【手順】<写真データなし>

- ①大根と人参を千切りにする。
- ②ボウルに大根とにんじんを入れ、塩をふって全体になじませ、しんなりするまで少し置く。
- ③砂糖と酢をあらかじめ混ぜておき、②に加えて和える。
- ④味をみて、足りなければ和風顆粒だしを少量加える。
- ⑤器に盛り、最後にいりごまをふって完成。