

『大根、きゅうりと油揚げのなます』

材料(4人分)

大根 7~8cm (250g)

【4cm長さの細切り】

きゅうり 1/2本 (50g)

【細切り】

油揚げ 1/2枚

【半分の幅に切って細切りにし、
油抜きをして水気を絞る】



調味料

酢

大さじ2

砂糖

小さじ1/2

みりん

大さじ1/2

水

大さじ1/2

塩

小さじ1/4

作り方

- ① 大根ときゅうりは塩水に(塩小さじ1を水1カップで溶く)漬け、しんなりしたら水気を絞る。
- ② ボウルに調味料を入れて混ぜ合わせ、大根、きゅうり、油揚げを入れて和える。