

大根のオシャレな酢の物

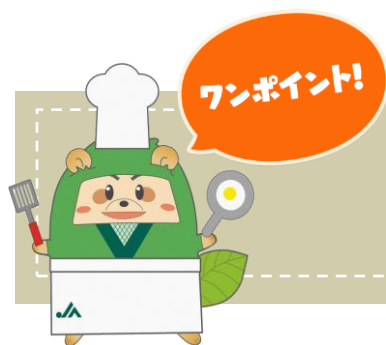


材料(2人分)

ダイコン (5cm幅の輪切り)	… 2つ
キュウリ	… 1/2本
塩	… 適量
ロースハム	… 5枚
A 酢	… 大さじ2
砂糖	… 大さじ1と1/2

作り方

- 1) ダイコンは皮を剥いて桂剥きする。
- 2) キュウリはピーラーで縦長に薄く剥く。
- 3) ダイコンとキュウリをそれぞれひとつまみの塩で軽く揉み、しんなりさせる。
- 4) ロースハムをダイコンの幅に合わせて切る。
- 5) ダイコンでキュウリとロースハムをそれぞれ巻いて2等分に切り、Aを上から掛けたらできあがり。



具材を変えればおせちの一品にも♪



JAこうか
旬のレシピ集

<http://ja-kouka.shinobi.or.jp/food/recipe/>

他のレシピはこちら!!

