

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!!

