

# キンカンとカブの酢の物



## 材料（4人分）

キンカン	…	5個
カブ	…	2個
塩	…	小さじ1/4
刻み昆布	…	3g
A {		
砂糖	…	大さじ1/2
酢	…	大さじ2

## 作り方

- 1) キンカンは3~4mm厚さの輪切りにし、大きな種は取り除く。
- 2) カブは皮をむき、2~3mm厚さの半月切りにする。塩をまぶし、5~10分置いて水気を絞る。
- 3) 刻み昆布はさっと洗い、水大さじ1（材料外）に漬けて、しんなりさせる。Aを加えて混ぜる。
- 4) ③に、キンカンとカブを加えて混ぜ、味をなじませたらできあがり。



簡単にできる、さっぱりな一品♪



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!!

