

【大根と人参】皮と葉の酢漬け



材料・4人分

- ◆大根の葉と皮・・・1本分
- ◆人参の皮・・・1本分
- ◆塩・・・少々
- ◆(A) 合わせ酢
 - ・酢 100ml
 - ・砂糖 大さじ2と1/2
 - ・水 40ml
 - ・塩 少々

作り方



①大根と人参を洗います。このとき、桶に水を貯め置きすることで水の無駄使いを防げます。

②大根の葉を切り、大根と人参の皮をピーラーなどで剥きます。 ③剥いた葉・皮を3cm程度に切ります。



川田正昭さんからワンポイントアドバイス!

料理は見た目も大事! 色合いが綺麗だと食欲もそそります!

今回の「【大根と人参】皮と葉の酢漬け」では、大根の葉の「緑」、大根の「白」、人参の「赤」がバランスよく配色され、料理がとってもおいしそうに見えます。

④大根・人参を別々の容器に入れ、強めの塩でしんなりさせます。(30分程度) ⑤ギュッと絞って水分を切ります。

⑥大根・人参それぞれに(A) 合わせ酢を味をみながら、少しずつふって味を調えます。
※レシピにある「(A) 合わせ酢」全量ではなく、自分で味をみながらお好みで加えてください。

⑦最後に、大根と人参の色合いを見ながら、お皿に盛りつければ完成!



◆大根と人参はたくさんの水を含んでいるから、水分をしっかり切ると、酢が素材にしっかりと染み込みます! ◆