

「タイニーシュシュ」の たらこソースサラダ

ハクサイのレシピ



「タイニーシュシュ」サラダレシピ コンテスト入賞作品

材料（2人分）

「タイニーシュシュ」ハクサイ	1株
キュウリ	1本
ニンジン	1/2本
たらこ	1本
サラダ油	大さじ2
しょうゆ	大さじ2
A 酢	大さじ2
砂糖	小さじ1
塩、コショウ	少々

作り方

- ① たらこは焦げ目がつく程度までかりかりに焼き、すりおろします。
- ② 「タイニーシュシュ」の葉は4～5 cm 幅に切り、軸の部分は4～5 cm 長さのせん切りにします。
- ③ キュウリは薄く輪切りにし、塩もみしておきます。ニンジンは4～5 cm 長さのせん切りにします。
- ④ Aの調味料を合わせ、(1)を加えてよく混ぜます。
- ⑤ 「タイニーシュシュ」、キュウリ、ニンジンを混ぜ、(4)のソースをかけ、全体によくなじませお皿に盛ります。

入賞者のコメント

たらこ好きの母による料理です。色あざやかで、大人のおつまみにもなります。ハクサイとたらこソースが最高のハーモニーです。「タイニーシュシュ」はハクサイより食べやすく、サラダにぴったりですね。このサラダが「タイニーシュシュ」によってさらにおいしいサラダになりました。ぜひ多くの方々に食べていただきたいです！