

「タイニーシュシュ」と「あやめ雪」の松前サラダ

ハクサイのレシピ



お正月の残りものの松前漬けで作る
和風サラダ

材料（2人分）

「タイニーシュシュ」ハクサイ……1個
「あやめ雪」カブ……1個
※葉も使用します。
ユズ……1/2個
松前漬け……適量

作り方

- ①「タイニーシュシュ」は粗いせん切りにします。
- ②「あやめ雪」は、皮をつけたまま薄くスライスし、細かく刻んだ葉と一緒に軽く塩（分量外）でもみます。しんなりしたらユズを軽く絞り入れ、皮のせん切りも加えます。
- ③器に、「タイニーシュシュ」、「あやめ雪」、松前漬けを彩りよく盛りつけ、食べる直前に混ぜ合わせます。

ワンポイント

和風サラダには、レタスでもキャベツでもなく「タイニーシュシュ」がぴったりです。「あやめ雪」の塩もみにはユズを加えると色も香りもワンランクアップします。