

「アンデス」メロンと カブのサラダ

メロンのレンビ



メロンとカブを合わせて、
おかずサラダ！！

材料（4人分）

メロン「アンデス」…………… 1/2 個
（あれば「赤いアンデス」）
カブ（あればカブの葉付き）… 4 個
「オリーブオイル」…………… 適量
「レモン汁」…………… 適量
A 塩…………… 適量
「こしょう」…………… 適量

作り方

- ①「アンデス」とカブを一口大に切り、カブの葉もあれば 3cm くらいに切る。「アンデス」を切ったときに出るタネの周りの汁は残しておく。
- ②残しておいた「アンデス」の汁と【A】を混ぜる。少し塩を強くしておくとうい。
- ③切った「アンデス」とカブに（2）をかけて混ぜ合わせる。

ポイント

タネの周りの汁は、ざるを使うとタネが取りやすくなり便利です。
お好みでメロンの汁を調節してください。
「アンデス」と「赤いアンデス」を使うと彩りがよいです。（写真参照）