

ベーターキャロットのラペ ドライアイコ入り

ミニトマトのレンピ



アイコのドライマトを
アクセントにしたフランスの家庭料理

材料 (2人分)

ベーターキャロット…………… 1本
「アイコ」のドライマト…… 10粒
タマネギ…………… 1/4個
オリーブ油…………… 大さじ1
A レモン汁…………… 大さじ1~2
塩…………… 小さじ1/2

作り方

- 1 ベーターキャロットはピーラーでリボン状にスライスします。タマネギはみじん切りにし、水にさらして絞っておきます。「アイコ」のドライマトは粗く刻みます。
- 2 ボウルにAとタマネギを入れてよく混ぜ合わせ、ドレッシングを作ります。
- 3 (2) にニンジンとドライマトを加えてよく混ぜ、冷蔵庫で軽く冷やして味をなじませます。一晩おくとさらによいでしょう。

ワンポイント

レーズンやリンゴのみじん切りを加えることもあるラペ。甘酸っぱい「アイコ」のドライマトも相性バツグンです。