

「冬自慢」と柚子のなます

ダイコンのレンビ



ユズの爽やかな香りと、はちみつの優しい
味わいの冬大根のおいしさを、ご賞味あれ！

材料 (4 人分)

ダイコン「冬自慢」・ 1/2 本 (約 500 g)
ユズ 1/2 個
塩 5 g (ダイコンの 1 %)
すし酢 100 cc
ハチミツ 20 g

作り方

- ① 「冬自慢」は皮をむき、約 5mm 角で長さ 5cm の棒状に切ります。ユズは皮を幅広にむき、端から千切りにします。
- ② 「冬自慢」に塩を振り入れてもみ込み、水分を出します。十分に水分が出たら、よく絞って水けをきります。
- ③ ビニール袋に、すし酢とハチミツを入れて混ぜ、2 とユズの千切りを入れます。袋の上からよくもみ込み、約 1 日冷蔵庫に入れて味を染み込ませます。

ワンポイント

「冬自慢」とユズは相性抜群。少し優しい味にするため、クセのないハチミツを使用しました。