

冬みねセブンとしめさば

ダイコンのレンピ



ワインにも日本酒にもよく合う一品です。
人が集まる時などにもおすすめです

材料 (4人分)

ダイコン……約120g(薄切り16枚分)
しめさば……………半身1枚
大葉……………8枚
塩水……………水200cc・塩小さじ1

作り方

- ① ダイコンは厚めに皮をむいて約1mm厚にスライスし、塩水に15分間ほど浸してやわらかくする。
- ② 大葉は繊維に沿って半分に切る。しめさばは16枚にそぎ切りにする。
- ③ (1)の水けをキッチンペーパーなどでふいて平らに広げ、片側に大葉としめさばをのせて半分にたたむ。

ポイント

ダイコンさえ薄くきれいにスライスできれば(スライサーを使うと同じ厚さで失敗なく切ることができる)簡単に作れます。