

冬みねセブンと スモークサーモン

ダイコンのレシピ



材料（4人分）

ダイコン……約120g（薄切り16枚分）
スモークサーモン……16切れ
レモン薄切り……8枚
ディル……適宜
塩水……水200cc・塩小さじ1
レモン・ディル（飾り用）……適宜

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 レモンの薄切りを半分に切る。
- 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、片側にレモンとスモークサーモン、ディル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。

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