

「あやめ雪」のユズ漬け

カブのレンビ



定番の塩もみにユズを加えれば
香りと彩りが引き立ちます

材料 (2人分)

「あやめ雪」カブ…………… 3個
ユズ…………… 1/2個
塩…………… 小さじ1

作り方

- ① 「あやめ雪」は皮をつけたまま、適当な厚さにスライスします。
- ② ユズは果汁を絞り、皮はせん切りにします。
- ③ 「あやめ雪」に塩をふって軽くもみ、しんなりしてきたら、ユズの果汁と皮を加え、20～30分ほど味をなじませます。

ワンポイント

「あやめ雪」の赤紫色は、酢やかんきつ類の果汁と出会うと鮮やかなピンクに変化します。ユズがもたらす香りと色で、しっとりおいしい「あやめ雪」を楽しんでください。