

カブのカルパッチョ  
たらこドレッシング

カブのレンビ



お刺身のようにスライスして食べると、  
そのものの美味しさが楽しめます

材料 (2人分)

カブ「二刀」…中2個	【たらこドレッシング】
カブの葉…15g程度	たらこ(明太子でも)
レモン……………適宜	……20g(1/3腹くらい)
	酢……………小さじ1.5
	しょうゆ……小さじ1/4
	塩……………少々
	サラダ油……小さじ

作り方

- ① カブは皮をむいて、横方向に2～3mm程度のスライスにする。
- ② カブの葉は、沸騰したお湯の中に塩(分量外)を入れて、さっと茹でて、みじん切りにする。
- ③ レモンはいちょう切りにする。
- ④ たらこは腹から身をスプーンでこそげ取り、他の調味料と合わせる。
- ⑤ 皿にカブを並べ、カブの葉とレモンを飾る。
- ⑥ 食べる時に、(4)のドレッシングを回しかける。

ポイント

カブ「二刀」は、かぶ独特の香りがないので、甘さと食感を存分に楽しめます。