

## カラフルフラワーサラダ

ダイコンのレシピ



簡単なのに豪華に見える！

パーティーにぴったりのサラダ

## 材料（2人分）

ダイコン「天安紅心2号」…… 20cm程度  
 ダイコン「あやめっ娘」…… 20cm程度  
 ダイコン「紅化粧(R)」…… 20cm程度  
 塩 …… 小さじ1  
 市販のバジルソース …… 適量  
 シュンギク・イクラ(飾り用) …… 適宜

## 作り方

- ① ダイコンは皮を付けたまま薄く半月のスライスにする。
- ② ダイコンに塩一つまみを振りかけ、軽くもむ。5分ほど置いてダイコンが柔らかくなったら、軽く水洗いして、キッチンペーパーで水気を取る。
- ③ ダイコン6枚程度、半月が縦に連なるように半分の位置で等間隔にずらして細長く並べる。下からくるくる巻いて、ダイコンのバラの形を整える。
- ④ バジルソースを回しかけ、飾りのシュンギクやイクラなどを器に盛る。

## ポイント

ダイコンを巻くときに、初めはきつめにして、徐々に緩くなるように巻いていくと、きれいなバラの花になります。くるくる巻いた後半の花弁を外側に折り返してもかわいらしいバラの花になります。