

# 「あやめっ娘」の 生ハムミルフィーユ

ダイコンのレシピ



簡単、華やか！生ハムの塩気と  
ダイコンの食感が合うおつまみ

## 材料（2人分）

ダイコン「あやめっ娘」…………… 適量  
市販のイタリアンドレッシング…………… 適量  
イタリアンパセリ…………… 適量

## 作り方

- ① ダイコンは皮を付けたまま輪切りまたは半月切りにスライスして、生ハムはダイコンと同じくらいの大きさに切る。
- ② ダイコンに塩をまぶし、しんなりしてきたら塩を洗い流し水気を切っておく。
- ③ ダイコンと生ハムを交互に重ね、ドレッシングをかける。
- ④ 冷蔵庫で軽く冷やして、味をなじませる。（冷蔵庫で冷やす時間は所要時間外）
- ⑤ 器に盛り、イタリアンパセリを飾る。