

「あやめっ娘」の
生ハムミルクフィーユ

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。