

## 3色のダイコンおろし

ダイコンのレシピ



3色のダイコンを使うだけで  
薬味が華やかに!

## 材料（作りやすい量）

- ミニダイコン「江都青長」…………… 適量  
ミニダイコン「天安紅心2号」…………… 適量  
ミニダイコン「ころっ娘」…………… 適量

## 作り方

- ① ダイコンは皮をむき、おろし器でおろす。
- ② 軽く水気を切って器に盛る。

## ポイント

出来上がったダイコンおろしは、そのまま食べても薬味にしてもよし、冷凍保存することも可能です。小分けにして空気を抜くようにラップで平らに包み、冷凍用の保存袋に入れて冷凍します。使うときは30分～1時間程度、室温で自然解凍します。