



【大根の葉の酢漬け】

材料・4人分

- ◆大根の葉・・・1本分
- ◆塩・・・・・・・・少々
- ◆柚子の皮・・・お好みで
- ◆すりごま
- ◆(A) 合わせ酢
 - ・酢 100ml
 - ・塩 少々
 - ・砂糖 大さじ2と1/2
 - ・水 40ml



作り方



①大根の葉を切り分けます。



この大きさが
一口サイズで
丁度良いです！

②大根の葉を3cm程度に切ります。

③強めの塩をふり、しんなりさせます。

④水分がたくさん出てくるので、手でギュッと絞ります。

⑤ (A) 合わせ酢を少しずつふって味を調えます。

⑥市販のすりごまを適量ふります。

柚子を飾り付けることで、
さわやかな香りで風味がUP！
色合いも綺麗に！

⑦お皿（小鉢）に盛ります。

⑧柚子を飾り付ければ出来上がり！



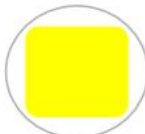
おいしい！

完成！



川田正昭さんからワンポイントアドバイス！

料理は見た目も大事！お皿にあった盛り付けをしましょう！



丸いお皿には四角く、四角のお皿には丸く、中心を高く盛るように、盛り付けると見栄えが良くなり、料理がとってもおいしそうに見えます。

◆大根の葉はたくさん水を含んでいるから、水分をしっかり切ると、酢が素材にしっかりと染み込みます！◆