

ダイコンの酢の物を、オリーブオイルを使ってちょっとおしゃれにアレンジ。ミズナは和えず、2層にするのがポイントです。

ダイコンの 甘酢サラダ仕立て

材料（2人分）

ダイコン…1/3本 塩…ひとつまみ 熱湯…適量 エビ…100g 寿司酢…50cc 甘酢ショウガ…10g オリーブオイル…大さじ1 ミズナ…40g

作り方

- 1 ダイコンは皮をむいて、スライサーで薄くスライスし、塩でもむ。
- 2 1を水でざっと洗い、水気を^{しぼ}搾る。
- 3 熱湯にエビを入れてゆがき、水にとって皮をむく。15分ほど寿司酢に漬け込んでおく。
- 4 ボウルに2のダイコン、甘酢ショウガ、3のエビ（寿司酢ごと）を入れ、オリーブオイルも加えて混ぜ込む。
- 5 ミズナを5～6cmの長さに切って皿に敷き、上に4を盛って2層にする。

2007. タキイ最前線 秋号



※詳細はタキイのホームページをご覧ください。 <http://www.takii.co.jp>