

カブ

小粋菜

こいさな

上は
ミズナ

下は
カブ

ミズナのような葉も
楽しめる！
良食味な小中カブ！

タネのタキイ



「小粋菜」カブの和風カルパッチョ

● 材料（2人分）

- | | |
|-----------------|----------------|
| ・「小粋菜」（カブ）… 1玉 | < 調味料 > |
| ・「小粋菜」（葉）…… 20g | ・ポン酢……………大さじ1 |
| ・塩……………少々 | ・おろしにんにく…少々 |
| ・かつお節……………少々 | ・サラダ油……………小さじ1 |

● 作り方

- ①カブの皮を厚めにむき、スライサーでスライスしてお皿に円形に並べる。
- ②カブの葉をきれいに洗い、1 cm にカットし塩もする。
- ③ポン酢、おろしにんにく、サラダ油を合わせておく。
- ④並べたカブの上に葉をちらし、③をかけ、かつお節をかけてできあがり。