

北京紅芯大根とツナのサラダ

<< 乾した紅心大根の一際の甘さを味わう >>



----- 材料（作りやすい分量） -----

乾し紅心大根

北京紅芯大根 1本

乾し紅芯大根 25g

ツナのオイル漬け 25g

白ワインビネガー 大さじ1

E X V オリーブオイル 大さじ1/2

かいわれ大根 1/4 パック

塩 適量

ホワイトペッパー 適量



----- 作り方 -----

- ① 乾し紅芯大根を作る：北京紅芯大根はスライサーで薄切りにし、ザルに広げる。水分が乾き、周囲が縮れてくるまで、3～4日間乾す。
- ② ①を水に浸けて好みの固さに戻し、水分を絞る。
- ③ かいわれ大根は根元を切り取り、1.5cm 長さに切る。
- ④ ボウルに、白ワインビネガー、サラダオイルを混ぜ合わせる。②とツナのオイル漬けを加えて和え、塩・胡椒で調味する。かいわれ大根を合わせる。

※POINT

紅心大根の戻し汁にコンソメを加えると美味しいスープが出来ます。