

切り干し大根と セリのなます



●材料〈4人分〉

切り干し大根 ……20g
セリ ……30g
いりこ ……少々
らっきょう酢 ……大さじ2
しょうゆ ……小さじ1/2

●作り方

- 1 切り干し大根は10～15分水に浸す。
- 2 水気をきり、食べやすい大きさに切る。
- 3 セリは1.5cm～2cm長さに切る。(大根より短めに)
- 4 切り干し大根とセリを合わせ、らっきょう酢としょうゆを加え、混ぜる。
- 5 器に盛り、いりこを添える。



ひとくち×モ!

春の訪れを待ちわび作る料理です。ごはんのお供にも、お酒のあてにもなる一品です。