



紅白なます

材料（5人分）

大根 4分の1本
にんじん 2分の1本
酢のもの酢 40cc
ゆずの皮 適量
塩 大さじ2分の1

作り方

1. 大根とにんじんを大きめの干切りにし、塩をまぶしておく。
2. しばらくたったら水気を切り、酢のもの酢で和える。
お好みでゆずの皮少々を加える。

使用したセンナリの商品

