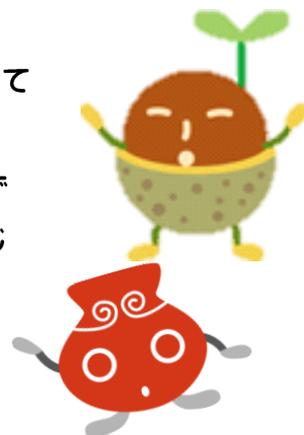


かぶときゅうりの りんご酢和え



★青森県のかぶは、夏場が出荷のピークで、出荷量は全国第3位になっています。

皮が薄く、色白で、梨のようなみずみずしさと食感、ほのかな甘みを感じられます。

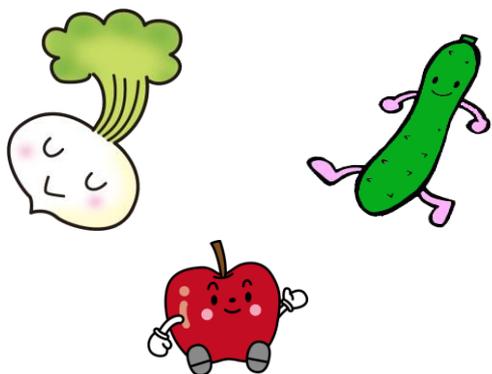


材料【4人分】

かぶ	小4個
きゅうり	1本
りんご酢	大さじ2
砂糖	大さじ1と1/2
塩	適宜

【作り方】

- ① かぶは皮をむき、3~4mmのいちよう切りにする。
きゅうりは、3~4mmの輪切りにする。
- ② ①に塩をふり、軽く混ぜ合わせる。
- ③ ②にりんご酢と砂糖を入れて混ぜ合わせ、味をととのえる。



【ワンポイント】

りんご酢は、りんご果汁を主原料に醸造して作られています。ほのかなりんごの香りと、さっぱりとした風味が、かぶときゅうりによく合います。

生のりんごを、皮つきのまま3~4mm幅のいちよう切りにして和えると、彩りが良くなって、見た目もきれいです。また、シャキシャキのりんごを加えることで味がまろやかになり、かむたびにおいしさが広がります。