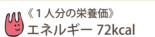


1/2 本
1/16 個
少々
小さじ 1/2
小さじ 1/2
大さじ 2
大さじ2





塩分 0.7g

作り方

- 人参を千切りし、水にさらしてからザルにあけて水気を切る。
- 玉ねぎをスライスし、塩少々をふり、強くもんで水分を切る。
- ボウルに塩・砂糖・酢・油を入れて混ぜる。水気を切った人参を加え混ぜてから玉 ねぎを加えて混ぜる。20分ほど置いて味をなじませる。

Cooking Point

油は菜種油、お酢は米酢を使っています。

対象:子どもから ご年配の方まで