

ビタミン大根とさつま揚げのエスニックサラダ

<< ビタミン大根のシャッキリ感をソルタム風に楽しみましょう！ >>



材料 (4人分)

ビタミン大根	300g
さつま揚げ	1枚
生姜の千切り	薄切り4枚分
赤唐辛子の輪切り	1本分

A

砂糖	大さじ2
ココナム	大さじ1+1/2
レモン汁	大さじ2

作り方

- ① ビタミン大根は4~5cm長さに切り、皮をむく。2mm厚さの縦切りにしてから横に並べ、幅2mmの細切りにする。
- ② さつま揚げは、大根に合わせた細切りにする。
- ③ ポリ袋などに、①、②、生姜の千切り、Aの調味料を入れて混ぜ合わせる。空気を抜いて口を縛り、15分以上置く。
- ④ 器に盛付け、赤唐辛子を飾る。

※POINT

冷蔵庫で2~3日間保存可能です。
辛めをお好みの方は、赤唐辛子を
③の段階で入れて下さい。

