

## アロマレッドを使った キャロットラペ

<< シャキッとした食感と濃い甘さを楽しむ！ >>



### -----材料（2人分）-----

アロマレッドニンジン 1本 = 150g

A

- |   |          |         |
|---|----------|---------|
| { | 塩        | 小さじ 1/3 |
|   | ホワイトペッパー | 適量      |
|   | 白ワインビネガー | 大さじ 1   |
|   | サラダオイル   | 大さじ 1/2 |

### -----作り方-----

- ① アロマレッドニンジンは皮をむき、千切りにする。
- ② ボウルに①を入れ、Aで合え、5分以上なじませる。

### ※POINT

千切りには、細切りスライサーを使うと便利です。アロマレッドは、水分が少なく美味しさが凝縮されたニンジンなので、ドレッシングで和える前の塩もみ脱水が不要です。

