

# 甘山大根のなます



# 女山大根のなます

## 材 料 (5人分)

女山大根……300g

塩……………少々

砂糖……………大さじ2

酢……………大さじ2

## 作り方

1. 大根は皮をむき薄くちょう切りにし、塩でもむ。かるくしぼって水気をきる。
2. 酢、砂糖を混ぜ合わせて①と②を和える。

※大根の皮をむく時、紅色を少し残すようにする。

※色どりにきゅうり50gを入れてもよい。

※酢の代わりに、ゆずのしぼり汁等を使ってもおいしい。

