

切り干し大根オレンジ風味

切り干し大根がフルーティーな洋風な和え物に。



材料(4人分)

切り干し大根	……	30g
きゅうり	……	1本
塩蔵わかめ	……	15g
オレンジジュース	……	100ml
米酢	……	大さじ1
塩	……	少々

作り方

- 1 切り干し大根はボウルに入れ、オレンジジュースに浸しておく。
- 2 きゅうりは塩をまぶし板刷りし、斜めに薄切りにしてから細く切って水分を絞っておく。
- 3 わかめは流水でもみ洗いして塩を除き、熱湯にさっとくぐらせ、水にとって冷ます。水気を絞って、細かく刻む。
- 4 1に米酢を入れて混ぜ、2、3を加えて合わせる。
・オレンジジュースは果汁100%のものを使うとよいでしょう