

# かぶと柿のマリネ

柿の甘みが酸味を和らげます



## 材料 (4人分)

小かぶ	……	4個(200g)
柿	……	2個(200g)
塩麴	……	小さじ2
オリーブオイル	……	小さじ2
レモン汁	……	小さじ2
こしょう	……	少々
かぶの葉	……	適量
塩	……	少々

## 作り方

- 1 小かぶは、皮をむき 5mm 程度の厚さのくし形に切ってボウルに入れる。塩麴をまぶしておく。
- 2 柿は皮をむき、小かぶ同様に 5mm 程度の厚さに切って別のボウルに入れる。オリーブオイル、レモン汁で和えておく。
- 3 1 を 10 分くらいおき、余分な水分を絞り 2 のボウルに入れてあえる。
- 4 こしょうを振って調味する。
  - ・かぶを大根に変えたり、ハムを加えてもよいでしょう。