

野木町地産地消メニュー



⑦⑤ 切干大根ときゅうりのサラダ



調理時間 10～15分

加熱なしでOK! シャキシャキとした食感がおいしいつまみ食いが止まらないサラダです。

食材の旬

1月～2月

【材料】

切干大根 15g  
きゅうり 1本  
塩 小さじ2

(A)

水 1/4カップ  
レモン汁 小さじ2  
しょうゆ 小さじ1

【作り方】

- ① 切干大根はさっと洗い、食べやすく切ってボウルに入れ、Aを加えて混ぜる。
- ② きゅうりはせん切りにして塩をふってもみ、水気をしぼり、①と和える。

～ひとくちメモ～

切干大根、きゅうりは水っぽくなりますので必ずしっかり水気を拭いておくと良いです。