

おうちで加賀屋♪№12 オレンジクイーンとカラー大根の浅漬け



◆材料（2人分）

材料	分量	材料	分量
オレンジクイーン	残り	塩昆布	20g
レディース大根 スライス	残り	鷹の爪	少々
黒大根 スライス	残り		
ビタミン大根 スライス	残り		
イエローブロッコリー	残り		

調味料	分量	調味料	分量	調味料	分量
塩	15g				
水	500ml				
白だし	20cc				

◆作り方

- ① 水と塩を混ぜ海水と同じ濃度の塩水を作り、白だしと鷹の爪を入れる。
- ② オレンジクイーンを食べやすい大きさに切り水にさらす。
- ③ 各大根は輪切りにしスライスする。
- ④ ブロッコリーは食べやすい大きさに切り、湯がいて入れる。
- ⑤ 落とし蓋をして常温で2時間漬けておく。
- ⑥ 水を切り、ブロッコリーを別にして袋に入れ、塩昆布をいれて軽く揉む。
- ⑦ 出来るだけ揃えて、大根は彩よく並べ、ブロッコリー・昆布と鷹の爪も一緒に盛り付ける。

◆ポイント

- ① オレンジクイーンの芯の部分は縦に、葉の部分は横にカットする。
- ② 鷹の爪は一度湯に通して刻む（湯に通すことで、辛みがすぐに出る）