

こうはく 紅白なます

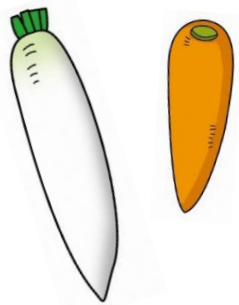


ざいりょう 材料【4～5人分】

だいこん 大根	1/4本	す 酢	おお 大さじ2	} A
にんじん 人参	ちゅう 中 1/3本	さとう 砂糖	おお 大さじ1	
		しお 塩	しょうしょう 少々	

つく かた ～ 作り方 ～

- ① 大根、人参は干切りにし、さっとボイルし、水気をしぼっておく。
- ② 調味料Aを混ぜ合わせ、①と和える。



こうはく
紅白なますは、お正月に欠かせないおせち料理の定番です。
かてい
家庭では、だいこん、にんじん、しおもみしてよくしぼり、あます
甘酢で
あえると、はごたえも残っておいしいですよ。