

かぶとあんずの甘酢和え

～あんずの甘みがよく合います。～



1人分 59kcal
塩分 0.5g

材料（2人分）

かぶ	中 2個
塩	小さじ 1/2
干しあんず	2個
甘酢	
砂糖	大さじ 3/4
塩	ふたつまみ
酢	大さじ 1
水	大さじ 1

作り方

- 1 かぶは皮をむき、縦半分に切り、縦のうす切りにして塩をまぶす。しんなりしたら軽く水洗いし、水気をよく絞る。
- 2 干しあんずは、5ミリ幅のせん切りにする。
- 3 ボールに甘酢の材料を混ぜ合わせ、砂糖と塩をよく溶かしておく。
- 4 ③の甘酢に、かぶとあんずを合わせてしばらくおき、味をなじませ、盛り付ける。