

## かぶとあんずの甘酢和え

～あんずの甘みがよく合います。～



### 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（0.5 g）
└ 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 ボウ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。