



紅白なます

しろだしを使うことでお酢の酸味が和らぎまろやかに仕上がります！

しっかり水分を絞ってポリポリ食感をお楽しみください

材料（3～4人前）

大根 180g

人参 25g

柚子 お好みの分量

(A) あらかじめ合わせておく

京のしろだし 大さじ1

酢 大さじ1

レモン汁 小さじ1

みりん 小さじ1

作り方

- 1 大根、人参をお好みの大きさに切り、軽く塩をしておく。* 繊細に細く仕上げたり、コロコロと四角く切ったりお好みに合わせて色々な切り方をお試しください。
- 2 1の水分が出たらしっかり絞り、別のボウルにいれ、あらかじめ合わせておいたAを和えたらできあがり。
* お好みにゆずの皮を薄く削ぎ、細切りにし、最後に合わせても美味しいです。

このレシピで使った商品



京のしろだし