

## 聖護院かぶらの甘酢和え（ゆず風味）



### 材料（1人前）

聖護院かぶら	60 g
にんじん	10 g
刻み昆布	1 g

### 合わせ調味料

刻みゆず皮	1 g
酢	7 cc
砂糖	4 g
塩	0.7 g

### 作り方

聖護院かぶらとにんじんの皮をむき、半月に切り、塩をふる。

ゆず皮、酢、砂糖、塩で合わせ調味料を作る。

の塩を洗い流す。

を と合わせてから、刻み昆布と和える。