

【カブと人参の中華和え】4人分

材料

カブ・葉	1株
にんじん	3cm位
ごま	小さじ2
醤油	小さじ1
本みりん	小さじ1
ごま油	小さじ1

作り方

- ①ゴマは煎り、すり鉢でする。
- ②カブは、薄くいちょう切りにする。葉は、軽く茹でて細かく切る。
塩を少々加え、塩でもむ。
- ③②の水気を軽く絞る。
- ④ボールに③を入れ、ごま・醤油・みりんを加え味を調える。
- ⑤最後にごま油を加え、さっと混ぜる。

