



松田麗子の
台所から
こんにちは

ねばねば、シャキシャキ、食感が面白い

広島菜漬のねばねば和え

まつだ・れいこ ● 広島を中心に全国各地で料理講習会を手がける。現在はJA家の光全国講師、中国新聞文化センター講師、アトリエ・レイコ主宰の他、テレビ・ラジオ・講演など幅広く活躍中。



材料
4人分

広島菜漬(浅漬け)…50g
タマネギ…50g
ダイコン…100g

青じそ…3枚
納豆…50g
しょうゆ…小さじ1

粉がらし…適量

《下ごしらえ》

粉がらしはお湯で溶いておく。

《作り方》

- ① 広島菜漬を洗って、せん切りにして水気を絞る。
- ② タマネギを薄切りにして水にさらす。ダイコン・青じそをせん切りにして、青じそも水にさらす。
- ③ ボールに①、②の材料を、水気をしっかり切って入れる。さらに、納豆、しょうゆ、溶きがらし(小さじ½)を入れて和える。

One Point



材料を混ぜるときはよく水気を切ってから。和えるだけだからとってもカンタンですよ。

