



「柑橘入りキャロットラペ」



人参はタワシなどでよく洗い、皮付きのまま5cmくらいに切り分けスライサー後の千切りにする。

カットした人参はボウルに入れ、塩をまぶし、軽く混ぜ5分置く。水分が出てきたらしっかり絞って水気を切る。

オリーブオイル、酢またはワインビネガー、砂糖またははちみつをいれ、皮をむいて袋から取り出した好みの柑橘を程よくカットしながら加える。

ざっくり混ぜ合わせ冷蔵庫で冷やして出来上がり。

- * 冷蔵庫で冷やすと味が馴染んで美味しいです。
- * 柑橘は八朔、伊予柑、甘夏、などの酸味があるタイプがおススメです。
- * 冷蔵庫で2・3日保存OKです。



ゆうきやのInstagram

是非、ゆうきやのお野菜を使ったお料理を、#ゆうきや #yukiya808 @ゆうきやなどを付けて投稿してください。皆様の投稿、お待ちしております！

ゆうきや本郷店

文京区本郷2-28-1-1F

☎ 03-5801-0880