

【二の重】 紅白なます

■材料(保存容器大1個分)

大根	1/2本
ニンジン	1/2本
塩	小さじ1
<調味料>	
純米酢	大さじ4
砂糖	大さじ2



■作り方

1. 大根とニンジンを細かい千切りにする。
2. 1に塩を加えて、もみ込んで15分ほど置く。
3. 2の水気をしっかりきり、調味料を和えて出来上がり。

■ポイント

調味液が容器の底にたまりやすいので、食べる前によく混ぜ合わせる。