

かぶとみかんのねり辛子和え

1人分 183Kcal



【材料（4人分）】

かぶ	400g
塩	少々
みかん（4コ）	400g
もち	80g
揚げ油	適量
しょうゆ	15cc
砂糖	15g
ねり辛子	4g
かぶの茎	20g
桜えび	8g

【作り方】

- ①かぶは厚めに皮をむき、厚めのくし形に切り塩を少しふり5分置き、水気を軽くしぼる。かぶの茎はさっと塩ゆでする。
- ②みかんは皮をむき半月切りにする。
- ③もちは小さく切り素揚げにする。
- ④しょうゆ、砂糖、ねり辛子を混ぜ、かぶを入れて混ぜ、味がなじんだ頃にみかんともちを加えてさっと混ぜる。
- ⑤器に盛り、かぶの茎の切ったものと桜えびを上にはらしていただく。

※ かぶが出回る頃は温州みかんも旬で、とても美味しい和えものです。

※ 温州みかん使用（旬は10月～1月半ば）