

## 紅白柚子なます

材料) 約 250g 分

大根 400g

金時人参 30g

塩 小さじ 1/2

煎り胡麻 大匙 2

柚子 1 個

A=酢 大さじ 3、砂糖 大さじ 1、薄口醤油 適量

柚子の絞り汁 全て 柚子の皮 適量

作り方)

1. 大根と金時人参は皮を剥いて千切りにし、ボウルに入れて塩を入れて馴染ませ、しんなりするまで置く。
2. 柚子は 3 : 7 の割合で横に切り、7 の部分を柚子釜とする。スプーンで中をくり抜き、3 のへたの部分の皮は黄色い部分のみ剥いて千切りにする。果汁は絞って種を捨てる。
3. すり鉢に胡麻を入れてすり、A、ゆずの果汁を入れて混ぜ、砂糖が溶けるまでする。
4. 1 がしんなりしたらぎゅっと絞り、3 に柚子の皮と共に加えてぎゅっと混ぜ、柚子釜に詰める。

### 【ご用意いただきたいもの】

- ・大根
- ・煎り胡麻
- ・各調味料類 (塩、酢、砂糖、薄口醤油)

### 【お送りするもの】

- ・金時人参
- ・柚子



<https://gokan-shokuraku.com/96487k>