



【材料】（4人分）

大根	大 1/2 本
大根の葉	少々
塩	小さじ 1
しょうゆ	大さじ 2
ゆず	中 1 個

【作り方】

- ①大根は皮をむき、5 mm角の拍子木切りにし、塩を振っておく。
- ②大根葉は、小口切りにし、熱湯でさっと茹で、水気を絞る。
- ③ゆずは皮を薄くむき、千切りにする。
- ④①の水気を絞りボウルに入れ、②、③としょうゆを混ぜて、なじませる。