



菊と大根の さっぱり甘酢和え

食卓が華やかに～菊レシピ③

菊と大根のさっぱり甘酢和え

材 料 (2人分)

食用菊…………… 8輪
大根…………… 中1/4本
★酢・砂糖…………… 大さじ1
★だしパック(中身)… 小さじ1/4
※まるものだしパック使用

- 1 食用菊は、芯の部分を残して花びらをちぎる。大根は千切りする。★を混ぜておく。
- 2 たっぷりのお湯に酢大さじ1(分量外)を入れて、菊を加えて20秒ほど茹でる。冷水に取り、水気を絞る。
- 3 菊と大根と★を混ぜ合わせ味をなじませる。
- 4 器に盛りつけてできあがり♪

コツ・ポイント

- 和えたら時間をおき、なじませるのがポイントです。
- 食用菊の量はお好みで増やしてください。
- 味つけはお好みで調整してください。