

うえだみどり大根の香味野菜巻き

レシピ提供/かしわや本店 森 昌幸



材料

うえだみどり大根

キュウリ

セロリ

万能ネギ

紅マス

A
┌ オリーブオイル
└ 梅肉

B
┌ オリーブオイル
├ レモン汁
└ 塩、コショウ

作り方

- 1.うえだみどり大根を桂むきと千切りにする。
- 2.Aの材料でマリネ液を作り、桂むきしたうえだみどり大根を漬ける。
- 3.これと別に千切りにする。
- 4.キュウリ、セロリ、万能ネギを同じ大きさの棒状にする。
- 5.キュウリ、セロリをAに漬ける。
- 6.ラップの上に漬けたうえだみどり大根を敷き、さらに紅マスの薄いスライス、うえだみどり大根の千切りを並べる。
- 7.キュウリ、セロリ、万能ネギを芯にして巻く。
- 8.Bの材料を混ぜドレッシングを作る。
- 9.巻いたうえだみどり大根を切り分け、盛りつける。
- 10.ドレッシングを少しかけて完成。