

こども農園の ゆず巻き大根

りんご酢と
はちみつで
食べやすく♡

材料	大根	1/4 本 (300 g)	A	ゆずの汁	適量
(4 人分)	塩	小さじ 1/2 (3 g)		りんご酢	大さじ 2 (30 ml)
	ゆずの皮	1/2 個分程度		砂糖	大さじ 2 (18 g)
				はちみつ	小さじ 2 (14 g)



作り方

- 1 大根は皮をむき、薄く輪切りにする。けがに注意！
- 2 1をザルに入れ、塩をまぶしてよく混ぜる。ザルの下にボウルを置いて、10分置く。
- 3 ゆずの皮を薄くむき、せん切りにしておく。実は絞っておく。
白い部分は苦いので、なるべく落とす。
- 4 2の大根を手でよく絞り、水を切る。大根を広げて、せん切りにしたゆずの皮を1~2本おいて端からくるくと巻く。巻き終わりを下にしてつまようじで止める。
1本のように、3つを同じ向きに刺す。
- 5 タッパーにAを入れ、よく混ぜて4を漬ける。

完成♪