

第3回 赤かぶ利用コンクール出品作品

<作品名>

山の幸と赤かぶの紅おろしあえ

～赤かぶ：王滝かぶの生かぶを利用～

材料と分量	<ul style="list-style-type: none">・赤かぶ・塩抜きした山菜 合わせて1kg	<ul style="list-style-type: none">・しょうゆ：500cc・酢：250cc・砂糖：200～250g <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; display: inline-block;">A</div>
作り方	<ol style="list-style-type: none">1、塩漬けた山菜(きのこ)の塩抜き。2、かぶは好みの形に切り、生しょうがは千切りにする。3、調味料Aを煮立てて、1に加える。4、赤かぶとりんごをすりおろし1にかけて食す。	
工夫した点等	塩漬保存した山の幸を使った作り置きのできる漬物です。食べる時にまろやかな味にするため、赤かぶと一緒にリンゴのすりおろしも加えました。	
その他(安全性への配慮等)		