

第3回 赤かぶ利用コンクール出品作品



<作品名>

赤かぶ漬けと野菜の寒天寄せサラダ

赤かぶドレッシング

～赤かぶ：吉野かぶと王滝かぶの漬物を利用～

<p>材料と分量</p>	<p>※1バット分</p> <ul style="list-style-type: none"> ・棒寒天…1本 ・水…600cc ・きゅうり…1本 ・セルリー…1/3本 ・生白かぶ…1個 ・茹で豆…100g ・吉野かぶ漬け…100g ・王滝かぶ漬け…100g ・ゆで小豆…100g <p>ドレッシング</p> <div style="border: 2px solid black; padding: 5px;"> <ul style="list-style-type: none"> <li style="width: 50%;">・おろしかぶ…100g <li style="width: 50%;">・粉チーズ…大さじ3 <li style="width: 50%;">・マヨネーズ…100g <li style="width: 50%;">・飲むヨーグルト…50cc </div>
<p>作り方</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1、トラ豆と小豆はやわらかく水煮にする。 2、棒寒天は洗って、600ccの水で煮溶かす。 3、赤かぶと野菜は5mm角にカットする。 4、溶けた寒天をバットに流し、カットした野菜などをきれいにちりばめる。その後、冷蔵庫に入れ冷やし固める。 5、赤かぶ漬けをおろし金ですり、マヨネーズ、飲むヨーグルト、粉チーズを併せてドレッシングを作る。 6、寒天寄せをカットし、ドレッシングをかけて完成。
<p>工夫した点等</p>	<p>寒天寄せのサラダにピンクのドレッシングをかけるとカラフルできれいなサラダになると思いました。</p>
<p>その他(安全性への配慮等)</p>	