

# 旬菜料理レシピ

～レシピ提供：伊都国即売会「旬の会」藤田 まさ子～

## 白菜といんごのサラダ

### 【材 料】

白菜の堅い部分（白い部分）	2枚		
りんご	1/2個	干しブドウ	大さじ2
ワイン（白）	大さじ1	刻みパセリ	少々
塩	少々		

### ＜調味料A＞

酢	大さじ1 $\frac{1}{2}$	サラダ油	4 $\frac{1}{2}$
塩	小さじ1/2	砂糖	小さじ1/2
コショウ	少々	んにく汁	少々

### 【作り方】

- ① 白菜は堅い部分を三角に切りとり、これを斜めに長く薄くそぎ切りにする。
- ② ①を重ね、ごく細い線切りにし、水にさらした後水気をきる。
- ③ りんごは、半分に切って芯を除き、縦に薄切りにしたら塩水につけ、水気をきる。
- ④ 干しブドウにワインをふって、柔らかくする。
- ⑤ <調味料A>をよく混ぜ合わせ、ドレッシングをつくる。
- ⑥ ②、③、④を合わせた後、⑤のドレッシングで和え、器に盛り付けた後、パセリをふる。

できあがり!!