☆ゆずの香りでおいしい！紅白なます

大根		150g
金時人参		25g
塩		小さじ 1/4
A	ゆずの絞り汁	1 個分＋酢大さじ 1
	砂糖	大さじ 1
	塩	少々

① 大根と金時人参はスライサーで千切りにする。
② ボウルに①を入れて塩をふって混ぜ、10 分おいて水気を絞る。
③ 別のボウルに A を混ぜ合わせ、②を加えてあえ、器に盛る。またはゆずの器に詰めてもよい。

ポイント

スライサーを使うと、手早く・均一なせん切りができます。もちろん包丁で切っても大丈夫ですよ。

☆かわいい！すき間にも重宝！かまぼこの飾り切り☆

手綱

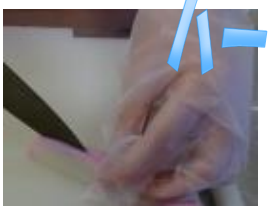
①かまぼこを１ｃｍ位の厚さに切り、赤い部分の 2/3 位まで削ぐ

②削いだ赤い部分の中央に切り込みを入れる

③切り込みに端をくるりとくぐらせる

ハート

①かまぼこを１ｃｍ位の厚さに切り、片方を残して中央で切る

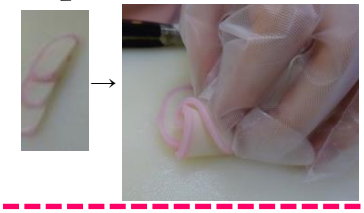


②切った端を外側に開いてハート型にし、ピックでとめる

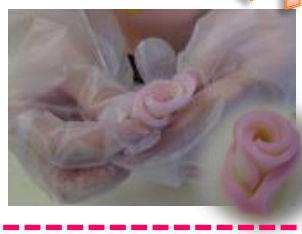
バラ

①１ｃｍ位の厚さに切ったかまぼこの中央部に切り込みを入れて開いておく

②かまぼこを５ｍｍの厚さに３枚切り、並べて端から巻いていく

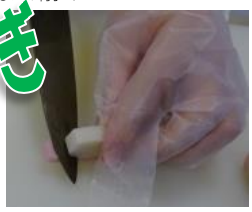


③①の開いたところに、巻いた②をはさみ込む



うさぎ

①かまぼこを１ｃｍ位の厚さに切り、赤い部分の 2/3 位まで削ぐ



②削いだ赤い部分の中央から端まで真ん中に切り込みを入れる

③切り込みを入れた部分を内側にくるりと巻く

④前足と尾の部分を切り取り、黒ゴマで目をつける

☆出来上がったら、重箱に詰めてみましょう！☆

良いお年をお迎え下さい