

## カブのサラダ(ゆずドレッシング)



### 材料(4人分)

- ・カブ(中位のもの) 2~3個
- ・水菜 適量(10g)

### ドレッシング

- オリーブオイル 大さじ2
- ユズの絞り汁 大さじ1
- 塩、こしょう 少々

### 作り方

- 1) カブは葉を落とし2つに切って薄切りにする。
- 2) 水菜は洗って2cm位の食べやすい長さに切る。
- 3) ドレッシングの材料を混ぜ合わせておく。
- 4) カブと水菜を合わせドレッシングで和える。

## カブの酢の物



### 材料(4人分)

- ・カブ 2個
- ・キュウリ 1/2本
- ・ユズの皮 少々

### 合わせ酢

- 酢 大さじ2
- 砂糖 大さじ1

### 作り方

- 1) 合わせ酢をつくる。
- 2) カブは半月に切り、キュウリは輪切りにし軽く塩をふる。しんなりしたら水気を軽くしぼる。
- 3) カブ、キュウリを合わせ、合わせ酢であえ上にユズの皮の千切りをちらす。