

紅芯大根 (中国産)



いかがでしょうか？

紅芯大根とは・・・割ると中が赤い大根です。栽培が難しいデリケートな野菜。

生のまま漬物やサラダがおすすめです。

紅芯大根のお漬物



- 1 紅芯大根を 1/4 にカット
- 2 糠床に入れる
- 3 お好みで一晩～1 日程度置く
- 4 他の野菜と共にカットして盛り付ける

紅芯大根のサラダ



- 1 紅芯大根は皮を厚めにむき、千切りにし、水に漬ける。
- 2 ゴマ油と塩を混ぜる。
- 3 水を切った紅芯大根に 2 をかける。
- 4 食べる時にさっくり混ぜて、香菜 (又はミツバ) を飾る。

紅芯大根のマリネ



材料

紅芯大根：1 個
塩：小さじ 3 分の 2

<マリナード>

オリーブオイル：90ml
米酢、レモン汁：各大さじ 2
おろしニンニク：小 1 片分
塩・こしょう：適宜

- 1 紅芯大根は皮を厚めにむき、薄い輪切り (スライサーでカットしても OK) にします。
- 2 塩 (小さじ 3 分の 2 程度) を一振りして置き、しんなりしたら水けをきります。
- 3 ボールにマリナードの材料を入れて混ぜ合わせる。
- 4 容器に紅芯大根を並べ、マリナードを回しかける。
- 5 冷蔵庫に入れて 30 分以上漬けます。(蓋のある容器に入れば冷蔵庫で約 1 週間保存できます。)



中国の大地が育てたニンニク・生鮮野菜・冷凍野菜・農産物加工品

株式会社 フィールド

TEL:03-5609-7680 FAX:03-5609-7689