

春大根とツナの酢の物



材料 作りやすい分量

春大根	1/3本(500g)
塩	小さじ1
ツナ缶	1缶
酢	大さじ3
砂糖	大さじ1と1/2
大根の葉	適量

作り方

- ①春大根の皮をむき、いちょう切りにする。塩をふり、軽く混ぜて、ちょっと置いておく。大根の葉は茹でて刻んでおく。
- ②酢、砂糖を混せておく。
- ③①の大根の水けをしぼる。ツナ缶と②を入れ和える。
- ④お皿に盛りつける。上から茹でて刻んだ大根葉をちらす。