



金美ニンジンのマリネサラダ



材料: 4人分

金美ニンジンのピクルス (別レシピ)

ニンジン 約80g

ピクルス液 大5

タマネギ 約80g

キュウリ 1本

サーモン 約80g

レモン汁 小1



1. 別レシピの金美ニンジンのピクルスを作る。



2. タマネギを薄切りにして、約10分水にさらす。



3. ニンジンピクルスとピクルス液をボールに入れて、レモン汁を加える。

4. 2のタマネギの水分をできるだけ切って混ぜ合わす。



5. キュウリを乱切りにして、4に加える。



6. サーモンを食べやすい大きさに切り、5に加えて混ぜ合わせたら、ラップをして冷蔵庫で約30分寝かせる。

7. 冷蔵庫から6を取り出し、逆さになるように混ぜて、さらに約30分寝かせてピクルス液を染み込ませる。

*ニンジン、タマネギ、サーモンの量は同じ割合にするのがおすすめ、ピクルス液の量はお好みで調節してください。