

透き通るような風味と甘み

# トマトとミントのべったら和え

意外さを愉しむ | 献立



撮影・料理 / タクノチ / kunie ochi  
構成 / naoki onishi

べったら漬の素



### 材料

- 大根 100g
- べったら漬の素 大さじ1杯半 (およそ20g)
- トマト 100g
- レモン汁 適量
- ミントの葉 適量

### 作り方

- ① 大根を5〜6ミリの厚さのいちよう切りにし、ポリ袋に入れ、べったら漬の素を加える。よくなじませ、軽くもむ。
- ② ポリ袋の空気を抜いて口を縛り、一晩冷蔵庫で漬け込む。
- ③ トマトは小さめの一口大に切る。漬けあがった大根とトマトをボウルに入れて混ぜ、レモン汁を加え、ミントの葉を散らして和えれば出来上がり。