

甘味のコラボレーションが楽しい

# 柿のべつたら和え

和む旬の素材の 献立



撮影・料理・スタイリング／kunie ochi  
構成／naoki onishi

## べつたら漬の素



### 材料

大根	100g
べつたら漬の素	大さじ1杯半（およそ20g）
柿	100g

### 作り方

- ① 大根を長さ3センチの細切りにし、ポリ袋に入れ、べつ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、3〜4時間冷蔵庫で漬け込む。
- ③ 柿を大根と同じくらいの大きさに切り、漬けあがった大根と和えれば出来上がり。