



## 油揚げと白菜のサラダ

さっぱりしたお新香に、かぼすと花かつお。

柑橘の爽やかな香りと酸味、鯉の燻香・旨みが

ぱりぱり油揚げとほどよく調和します。



撮影・料理・スタイル / Kunie ohi  
構成 / naoki onishi



## 油揚げと白菜漬のサラダ

### 材料

白菜 1/4 玉分 (600g 程度)  
白菜漬の素 大さじ 1/2 (7.5g)  
油揚げ 1 枚  
花かつお 適量  
かぼす 1/2 個

### 作り方

- ①油揚げをトースターで軽く焼き目が付くまで焼いておく。粗熱が取れたら、幅 5 ミリ程度に細切りする。
- ②白菜は軽く水洗いし、繊維と垂直に千切りする。ボウルに入れて、白菜漬の素を振り入れ、軽くもむ。
- ③①の細切り油揚げもボウルに入れ、混ぜ合わせたら、そこにカボスを絞って軽く混ぜる。
- ④器に盛り、花かつおをたっぷり載せる。

### ※白菜漬

今回の白菜漬はサラダ感覚で味わいます。

「白菜漬の素」の他、「あさ漬の素」「海藻塩浅漬の素」でも美味しく召し上がれます。

味の濃さについてはお好みで調整してください。

