

夏野菜のおろし柚子胡椒あえ

さっぱり大根おろしにコンフのkokをプラス。目でも楽しめるカラフルなさちそう。

★ 材料(2人分) ★

- コンフ(柚子胡椒) 大さじ2~3
- ししとう 6本
- かぼちゃ 1/8こ
- 赤パプリカ 1/2こ
- 大根 1/4本
- 薄口しょうゆ 小さじ1
- 揚げ油 適宜
- 塩 少々



コンフ(柚子胡椒)使用

★ 作り方 ★



1 ししとうはへたを取り、ようじで数カ所穴をあける。カボチャは1cm幅のくし切りに切り、半分に切る。赤パプリカは2cm幅に切る。大根はすりおろす。

2 中温の油で野菜を揚げ、塩を少々ふり、器に並べる。

3 大根おろしを軽くしぼり水気を切り、コンフと薄口しょうゆを加え混ぜ合わせ、2に盛る。

POINT

広沢さんの料理のポイント♪

大根おろしの水気を軽く切ることで水っぽくならず仕上がる。
水を切りすぎてしまうとボソボソになってしまうので注意。
揚げたてに塩を少々することで野菜の甘みをひきたたせる。

TASTE

料理の感想

薬味の定番・大根おろしが、旨味たっぷりの和風ソースに！
ジューシーな素揚げ野菜との相性が抜群です。
アスパラ、れんこん、きのこなど、季節ごとに野菜を変えて、旬の美味しさを楽しめそう。