

甘夏みかんの酢物

1人分 119Kcal



【材料 (4人分)】

甘夏みかん	2コ
さきいか	10g
生姜	5g
きゅうり	5cm
①	
酢	大3
砂糖	大3
塩	小1/2強
トマト (中)	2コ
大葉	2枚

【作り方】

- ①甘夏みかんは皮をむく。きゅうりはスライスして少し塩をふる。
- ②①の材料を合わせ、その中にさきいかを4cmに切ったものと生姜の千切りを加えてよく混ぜ、この中に①を10分ほど漬け込む。
- ③トマトを横半分に切り中をくりぬぎ、切り込みを入れ②の甘夏みかんの酢物を小高く盛り、大葉のスライスを天盛りする。(器にしたトマトも一緒にめし上がれます)

- * 甘夏みかん以外に、はっさく、河内晩柑などでも美味しくできます。
- * 甘夏みかんの旬は2月～6月。