

## 島にんじんラペ

### 材料

島にんじん 150 g  
クルミ 30 g  
レーズン 大さじ2  
オリーブオ大さじ1  
塩 小さじ1/2  
粗びきこし少々  
酢（穀物酢大さじ2  
はちみつ 大さじ1

A



①島にんじんは縦半分に切りピーラーで薄切りにする

クルミはフライパンで乾煎りして冷まし、包丁で刻む

②Aの調味料を混ぜ合わせ、①を加えよく揉みこみにんじんになじませる

※密閉容器に入れ3～4日は冷蔵で3～4日保存可能