

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