

## 紅白なます



### 材 料 (大人2人分)

- ・大根 1/5本
- ・金時人参 1/3本
- ・砂糖 小さじ1強
- ・酢 小さじ2
- ・塩 小さじ1/2
- ・醤油 小さじ1/2

### 作 り 方

1. 大根・金時人参は皮を向き千切りします。  
上から塩をして約2分置き、  
水分が出てきたらよく絞ります。
2. ボウルに調味料をすべて合わせ、1を加えて  
味を整えると出来上がりです。