

東秩父村の郷土料理 × ベトナム料理



東秩父村の郷土料理「かきなます」を

ベトナム料理の定番「生春巻き」風に仕上げました。

ベトナムの調味料をつけておめしあがりください！



材料 (4人分)

大根	400g
人参	100g
塩	小さじ1/2
酢	100cc
砂糖	150g
塩	少々

(味をみて加減する)

醤油	2～3滴
ゴマ	適宜

柿はなくてもOK
季節に応じて変化させてもOK
たとえば、たくあんなど

作り方

- ①大根と人参は千切りにし、塩小さじ1/2を混ぜてもみ、30分くらい置く。
- ②大根と人参の水気をよくしぼり、酢、砂糖、塩、しょうゆで調味し、食べる時によくすったごまをふりかける。