

# ゴボウの和風

## クヒスローカーバ

おいしくても  
美味し〜

材料 2人分

- ・ゴボウ 1本
- ・にんじん 1/2本
- ・玉ねぎ 1/2コ
- ・パセリ
- ・塩
- ・マヨネーズ
- ・おろししょうが
- ・しょうゆ
- ・酢



1. ゴボウは皮をむき、みじん切りにし、酢水につける
2. にんじんも、みじん切りにする
3. 玉ねぎは、みじん切りにし、塩をかけて、塩もみをする
4. みじん切りにしたゴボウを鍋にお湯をかけたものに入れゆで、次に、にんじんを入れてザルにあげる
5. ゴボウ、にんじん、玉ねぎ、しょうゆ、マヨネーズ、おろししょうが、パセリを入れて、マヨネーズと入れてしっかりと混ぜ、味が足りなければ塩を加える
6. お皿に盛りつけてできあがり。

**\*ポイント\***  
必ず、ゴボウからゆでて、にんじんは次にゆでる。  
にんじんがゆであがると食感が無くなるので注意。

ゴボウは、切って空気に触れると黒く変色するので、切ったら、すぐに水に浸し、白く仕上げるときは、酢水にしっかりと浸し、しょうゆを