



【へべすの酢の物】



南 絹子(みなみ・きぬこ)さん

材料 (4人分)

へべす	7コ (350g)	ゆでだこ	200g
たまねぎ	1コ (200g)	砂糖	大さじ3
ピーマン(黄)	60g	白だし	大さじ1
ピーマン(赤)	60g		

手順

- (1) へべす 5コは半分に切り、果汁を絞る。残り 1コは薄切りの輪切り、もう 1コは、いちょう切りにする。
- (2) たまねぎは薄切りに、ピーマン(黄・赤)は千切りにする。  
ゆでだこは一口大に切る
- (3) ボウルに、白だし、砂糖、へべすの果汁を入れ、混ぜ合わせる。  
そこに、切ったたまねぎ、ピーマン(黄・赤)、ゆでだこ、いちょう切りにしたへべすを加え、さらに混ぜ合わせる。
- (4) 器に (3) を盛り付け、輪切りのへべすをトッピングしたら完成。