

# 金時にんじんと ブロッコリーのサラダ

金時にんじんは、京にんじんと呼ばれ、鮮やかな赤色で、洋にんじんより細長い形をしています。坂出市や観音寺市で多く栽培されており、生産量は香川県が全国一位です。

材 料		4 人分	
・ブロッコリー	1 株	子房に切る	
・キャベツ	2 枚	5mm幅に切る	
・ホールコーン	40g		
・金時にんじん	1/8 本	短冊に切る	
※	しょうゆ	大さじ 2/3	
	酢	大さじ 1	
	砂糖・こしょう	少々	
	オリーブ油	大さじ 2/3	



## 作り方

1. 野菜を切り、ゆでて水で冷やす。
2. よく水気を切った野菜をドレッシング※であえる。



☆たくさんの種類の野菜をゆでるときは、切ってから一緒にゆでると調理が簡単です。

☆鮮やかな赤色の金時人参をサラダやあえ物に入れると、彩りがよくなります。