

## Daikon and Shungiku Salad

Serves 2

- 20 g cut dried daikon
- 1/3 bunch shungiku
- Kewpie deep roasted sesame dressing (to taste)



1. Lightly wash the cut dried **daikon**, soak it in water for **5-6 minutes** until plump, then squeeze out the excess water. Cut it into bite-sized pieces, place it in a bowl, and toss it with the dressing.
2. Remove the leaves from the **shungiku** (*the stems can be used in miso soup, for example*) and add them to above, mixing them roughly.

### Tips

✓ *Be careful not to soak the cut dried daikon too much for the salad; enjoy a crisp and crunchy texture.*

しゃきしゃき – crisp, crunchy



**shungiku = edible chrysanthemum**

## 切り干し大根と春菊のサラダ

材料 (2 人分)

- 切り干し大根 20g
- 春菊 3 わ(正味 30g)
- キューピー 深煎りごまドレッシング 適量



1. 切り干し大根は軽くもみ洗いし、かぶるくらいの水に 5~6 分浸してもどし、水気を絞る。食べやすい長さに切ってボウルに入れ、ドレッシングを加えてあえる。
2. 春菊は葉を摘み(茎はみそ汁などに使うとよい)、(1)に加えてざっくりと混ぜる。

### アドバイス

✓サラダに使う切り干し大根は、もどし過ぎに注意して、シャキシャキとした歯ざわりを楽しみましょう

しゃきしゃき – crisp, crunchy