

野木町地産地消メニュー



111 大根と生姜のおろし汁



調理時間 20～25分

食べすぎた日は寝る前に飲むと翌朝
胃がスッキリ

食材の旬
大根 秋～冬
長ネギ 12～3月

【材料】

大根	200g
生姜	1片
長ネギ	1/2本
だし汁	1カップ
しょうゆ	小さじ1

【作り方】

- ①大根と生姜はすりおろす。長ねぎは粗いみじん切りにする。
- ② ポ鍋にだし汁を入れ火にかける。①を加え、煮立ったらしょうゆを加えて味を整える。

～ひとくちメモ～

塩分が気になる人は醤油を入れずに、はちみつを入れるとよいです。