

野木町地産地消メニュー



112 切干大根のピリ辛漬け



調理時間 10～15分

切り干し大根の簡単常備菜。箸休めに、ご飯のおともに。

食材の旬

大根 秋～冬

昆布 7月～9月

【材料】

切干大根	15g
刻み昆布	3g
唐辛子	少々
しょうゆ	小さじ1
みりん	小さじ1
酒	小さじ1
酢	小さじ1

【作り方】

- ① 切干大根はほぐして水洗いし、15分ほどたっぷりの水で戻す。手で固く絞って水切りし、3～4cm長さに切る。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。
- ② 刻み昆布をキッチンバサミで3cm長さに切り、軽く水洗いして水気を切る。
- ③ 調味料と輪切り唐辛子を鍋に入れ、アルコールが飛ぶように煮立る。
- ④ ①、②、③をよく混ぜ合わせ、味をなじませる。

～ひとくちメモ～

切り干し大根は堅めにもどして歯ごたえを残します。酸味と辛味がきいた、あとをひく味です。