

切り干し大根の甘酢



《材料》 2人前

切り干し大根 30g

タレの材料

酢	大さじ2
砂糖	大さじ1.5
塩	少々

カイワレ大根 少々

※お好みで ゴマ 少々

《下準備》

- ① 切り干し大根を水につけて戻して水気をしぼっておく。
- ② ボウルにタレの材料を混ぜておく。

《作り方》

1. 鍋で湯を沸かし、①の切り干し大根を好みのやわらかさになるまでゆでる。
2. 1の切り干し大根を食べやすい大きさに切る。
3. ②に2の切り干し大根を入れて和える。
4. お好みでゴマをふり、彩りにカイワレ大根を添えて出来上がり。

オススメポイント

- ・冷蔵庫に常備しておく、お弁当のおかずやもうあと一品プラスしたいときに役立ちます。
- ・切り干し大根の煮物もよいのですが、酢の物もおすすめです。