

切干大根と大葉の簡単漬け



【材料】（4人分）

切り干し大根	30 g
きゅうり	1本
大葉	10枚
ちくわ	1本

塩（きゅうり用）	少々
----------	----

《タレの材料》

ごま油	大さじ3
しょうゆ	大さじ3
砂糖	小さじ1
酢	小さじ1
にんにく（チューブ）	1cm
白いりごま	大さじ2
しょうが（チューブ）	1cm
輪切り唐辛子	適量

【下準備】

- ① 切り干し大根は、水で戻してざく切りにする。
- ② きゅうりは、千切りにして塩を振ってしんなりさせる。（5分程度）その後水気をしぼる。
- ③ 大葉は千切りにする。
- ④ ちくわは2mmほどの輪切りにする。

【作り方】

1. ビニール袋にタレの材料と①の切り干し大根、②のきゅうり、③の大葉、④のちくわを入れて軽くもみこむ。
2. 一晩おいて味をしみこませる。
3. 器に盛りつけて出来上がり。



ひとくちメモ

- ★きゅうりをしんなりするときの塩は少なめに！
- ★お酒のおつまみ！ お弁当の一品に！