

# — 大根の佃煮 —

## — 作り方 —

### 《材料》

- ・ 大根・・・・・・・・1kg
- ・ 土生姜・・・・・・・・1かけ
- ・ 梅干し・・・・・・・・2～3個

### 《調味料》

- ・ 三温糖・・・・・・・・200g
- ・ 米酢・・・・・・・・100cc
- ・ 醤油・・・・・・・・200cc
- ・ 塩・・・・・・・・10g



### 《作り方》

- ① 大根は皮をむき、縦四つ割りにして、厚さ2～3mmのいちよう切りにして塩を振り、全体になじませる。（できれば一晩程度、急ぐなら30分位おいてから、もんで水気を出す）
- ② 大きめの鍋にしょうゆ、砂糖、酢、梅干しを入れて煮立たせる。
- ③ 大根を5～6分煮てからざるにあげる。
- ④ 煮汁に生姜を入れて半量まで煮つめてから、大根を戻し、1～2時間冷まし、器に盛る。

# — 大根葉のふりかけ —

## — 作り方 —

### 《材料》

- |        |        |       |       |      |        |
|--------|--------|-------|-------|------|--------|
| ・ 大根の葉 | ・ 鰹節適量 | ・ ごま  | ・ ごま油 | ・ 醤油 | ・ だしの素 |
| ・ 酒    | ・ 砂糖   | ・ みりん | ・ 塩   |      |        |

### 《作り方》

- ① 大根の葉を細かく刻む。
- ② 大きめの鍋で、刻んだ大根葉を湯がき、茹であがったら、硬く水気を切る。
- ③ 鍋で、大根葉をからいりする。調味料を適量入れ、味を調える。
- ④ 水気がなくなったら、鰹節、ごまを入れ、風味づけに、ごま油を入れる。
- ⑤ 水気がなくなったら、出来上がり。器に盛る。