

大根の中華和え



◆ 材料 (4人分)

大根	1/2本
塩	小さじ1
青ネギ(青い部分)	1本
輪切り唐辛子	2~3つまみ
サラダ油	大さじ1
★酢(あれば黒酢)	小さじ2
★醤油	大さじ1
★鶏ガラスープの素	小さじ1
★ごま油	小さじ1~2

◆ 作り方

- 1 大根は洗って皮を剥き、2~3mm幅の千切りにする。
- 2 千切りした大根をボウルに入れ、塩を入れて混ぜて10分置いておく。
- 3 青ネギは小口切りにする。
- 4 大根の水を絞ってボウルに入れる。
- 5 青ネギ、唐辛子を入れる⇒この時点では混ぜないでね!
- 6 フライパンにサラダ油大さじ1を温め、青ネギ、唐辛子の上に注ぐ。
- 7 ★の調味料も入れて混ぜ合わせる。
- 8 味が薄いようでしたら、塩を少し足す。