

八木澤商店の丼もののたれを使って

切り干し大根のはりはり漬け

材 料

切り干し大根・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 50g（1袋）
（陸前高田の花切り大根/手切り大根を使用）

漬け汁

八木澤商店の丼もののたれ・・・・・・・・・・大さじ5

出し汁・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・

200ml

酢・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・

100ml

昆布・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 3センチ角

赤唐辛子・・・・・・・・ 1本

あれば 柚子の皮・・・・・・・・ 適量

白胡麻・・・・・・・・・・・・ 適量

作りかた

- 1 切り干し大根は、洗って表示の時間水に浸けて戻す。
水けを絞って、たべよく切る。
- 2 漬け汁を合わせ、昆布の小片と種をとった赤唐辛子を加える。
- 3 漬け汁を少し取り分けた中で、一度1の大根を洗い、汁けを絞り
残りの漬け汁につけこみ、数日おく。
- 4 汁をきり、あれば柚子の皮のせん切りを混ぜ白胡麻をふる。
漬け汁の昆布もせん切りにして加えてもよい。

参考 : 太い割り干し大根を使うときは、1晩水につけ、2分ほどゆでてから2へ。