



<料理名> 大根のはりはり漬

料理の紹介文

材料：（ 人分）…目安程度

大根	皮をむいて3kg
砂糖	250～300g
しょう油	カップ1.5
酢	カップ1
酒	カップ1/2
みりん	カップ1/2
しょうがの千切	70～80g
たかのつめ	3～4本(種を出し輪切り)
梅干し	3～4個

作り方：

- (1)大根の皮を厚くむき、半月切りにする
- (2)大根に50gの塩をふり一晩置く(重石はしない)
- (3)鍋に調味料を入れ煮立ったら、しぼった大根を入れ、3～4分箸で回しながら煮る
(しょうがだけは(5)の時に入れる)
- (4)ざるに大根をあける(ざるの下にボウルを置く)
残りの汁に梅干しだけ戻し、残りの汁が半分になるまで煮詰める
- (5)取り出しておいた大根を、汁が熱いうちに鍋に戻す
しょうがのせん切りも入れる
まぜて置く(3～4時間)で食べられる

≪その他、上記の料理にピッタリの一品(付け合わせなど)がありましたらご記入ください。≫

