



<料理名> 大根の酢の物

料理の紹介文

秋から冬にかけて大根が大量に出回るようになりますと、はし休めの一品として大変重宝がられます。
子どもからお年寄りまで。油っぽい一品と一緒に出すと良いです。

材料：(人分)…目安程度

大根	1. 5kg
砂糖	250g
塩	20g
五倍酢	25cc
ゆずの皮	

作り方：

(1) 大根は皮をむいて薄くスライスする

(おろし器を使うと良い)

(2) その中に合わせ酢を混ぜ合わせて、出来上がり。

(3) ゆずの皮をせん切りにして散らす

(4)

(5)

(6)

(7)

«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。»

-
-
-
-