

ごま香る大根のおかか和え



材料

- 大根 1/4本
- かつお節 お好みの量
- 白いりごま お好みの量
- 塩 少々

A

- 赤とうがらし 1本
- 醤油 大さじ1
- 酒 大さじ1
- ごま油 小さじ2
- かつおだし 小さじ1

作り方

- ① 大根は皮をむき、長さ3cm位の棒状に切る。Aの赤とうがらしは種を取り除き、小口切りにする。
- ② ①の大根をビニール袋に入れ、塩少々加え、塩もみをして10～15分位置いておく。
- ③ Aの調味料を混ぜ合わせておく。
- ④ ②のしんなりとした大根の水気を切り、③の合わせ調味料と混ぜ合わせ最後に白いりごま、かつお節を加え混ぜて出来上がりです。

(備考) 酒はお好みで入れなくても大丈夫です。