

副食

自家製切干し大根の酢の物

[1人分] エネルギー：10kcal 塩分：0.5g



材料 [2人分]

- 大根：10cm
- 梅干し：1個
- 酢：小さじ1
- 水：100cc
- 醤油：少々
- 青しそ：適宜

作り方

1

大根は拍子木切りにします。2分ほど蒸してから、天日で1日干します。

2

梅干しは種を取って粗く刻みます。調味料をすべてあわせ、「1」とあえて1時間くらい味をなじませます。

3

器に盛り、青しそのせん切りを飾ります。