

優秀作品 伊藤千里さん考案



大根の皮のつゆポン酢漬け

おでん用の大根を使う時に皮を厚めにむきます。
その皮を使いました。
味付けに工夫しました。



●材料(2人分)

大根の皮	150g
ポン酢	大さじ1
ごま油	大さじ1/2
塩もみ用の塩	3g
めんつゆ (3倍濃縮)	大さじ1

■作り方

1. 大根の皮を3mm中の3~4cmほどの長さの千切りにする。
2. 大根の重さの2%の塩で軽くもんでしばらく置く。
3. 大根の皮の水気をしぼってポリ袋に入れ調味料のポン酢とめんつゆ(つゆの素)とごま油を入れて軽くもむ。
4. ポリ袋の口をしぼり、冷蔵庫に半日ほど置いておくと食べ頃になる。

《審査員評》

大根の皮を上手く使って、おいしくできています。
簡単にできるところがとても良いと思います。
ぜひ、作っていただきたい一品です。

入賞レシピ!

