

切り干し大根のかりかりサラダ

●材料（作りやすい量）

切り干し大根	30g
にんじん	1/3本（50g）
細切り塩こぶ （ふじっこなど）	10g
ごま	適量

*つけだれ

醤油	大さじ2
米酢	大さじ2
みりん	大さじ2
砂糖	大さじ2
唐辛子	小1本

→ 洗ってぬるま湯につけて30分ほど戻す。

→ 細く千切りにする

→ 種を取って小口に切る

●作り方

1. 鍋につけだれとにんじんを入れて火にかけ、にんじんが少し柔らかくなれば火を止めて戻した千切り大根を億絞って混ぜる。塩こぶも混ぜる。

*冷蔵庫で5日ほど保存可能

*作ってすぐからいただけますが、次の日以降のほうが味がなじんでおいしいです。

