

割干大根



割干大根としめじのきんぴら風

～recipe～

材料

- ・割干大根 …… 60g
 - ・しめじ …… 2～3パック
 - ・ごま油 …… 大さじ1～1.5
-
- 煮汁
- ・だし汁 …… 1カップ
 - ・砂糖 …… 大さじ3
 - ・醤油 …… 大さじ3
 - ・酒 …… 小さじ2
 - ・とうがらし …… 適宜

1. 割干し大根は水で戻してよく絞り、3～4cmの長さで切ります。しめじはほくしておき、煮汁の材料は合わせておきます。
2. 鍋にごま油を熱し、割干大根、しめじの順に炒めます。
3. 油が回ってきたら煮汁を入れ、煮汁が煮詰まり、ほとんど無くなるまで炒り上げます。仕上げに唐辛子を振って一混ぜしたら、出来上がり。



大根の旨味がたっぷりと詰まった自然食品

甘味の強い宮城県産青首大根を大ぶりに割り、歯ごたえの良さを生かした割干大根です。ゆっくりと煮れば、大根の甘味が柔らかくに味わえ、また、水戻しの後、さっと茹でれば、パリパリとした食感が楽しめます。