

切り干し大根のごま酢あえ

《材 料》(4人分)

切り干し大根	25g		
干し椎茸	12g		
人参	40g		
ごま油	大さじ1		
切り干し大根の戻し汁	120ml		
椎茸の戻し汁	60ml		
しょうゆ	小さじ2		
みりん	小さじ2		
A	┌	砂糖	小さじ1
		酢	大さじ2
		すりごま	大さじ2

《作 り 方》

切り干し大根はよく洗って、水に約20分程浸して絞る。椎茸もぬるま湯に浸して戻し絞り、せん切りにする。人参もせん切りにする。

鍋にごま油を熱し、①の材料を入れ炒め、切り干し大根と椎茸の戻し汁、しょうゆ、みりんを加えて汁気がなくなるまでコトコトと煮る。

②のあら熱をとり、合わせた A のごま酢を加え混ぜる。

おいしく
楽しく
食卓を

