

# 大根の佃煮



材料（作りやすい分量にしています）

大根	400g
梅干し	1個
砂糖	80g
しょうゆ	大さじ4
酢	大さじ2・2/3
しょうが	20g

作り方

- ① 大根は皮をむき2mm位のせん切りにする。うす塩をし、3時間以上おき、しぼっておく。
- ② 梅干し、調味料、せん切りにしたしょうがを沸かし、①を入れ、混ぜて10分間煮る。
- ③ 大根をとり出し、汁を半量くらいになるまで煮つめる。
- ④ 半量になった汁の中に、大根を戻し入れ混ぜて1時間くらいおく。
- ⑤ その後、汁から具を出す。

梅干しの塩分量によって、調味料も加減しましょ

