

大根の佃煮



【事前準備】

大根は2～3mmの厚さのいちよう切りにし、塩をふり、水分がでるまで20～30分程度おいておく。

材料

大根	1 kg (皮をむいて)
塩	適量
土生姜	1/3 個
梅干し	1～2 個
三温糖	200 g
濃口しょうゆ	1 カップ
酢	1/2 カップ

ポイント

・できた佃煮は大根と汁に分け、保存容器に入れて保存する。分けた煮汁は魚や野菜の煮物に活用することができる。

作り方

- ① 土生姜は皮をむいてせん切りにする。梅干しは2～3分割にしておく。
- ② 大きめの鍋に大根以外の材料をすべて入れて煮立たせる。煮立ったら煮汁を半分に分けておく。
- ③ 半分に分けた煮汁に水気をしっかり絞った大根をいれ、火にかける。大根がきつね色になったら火を止めて粗熱をとり、ザルでこす。
- ④ ②で分けておいた残りの煮汁に③の大根を漬ける。
- ⑤ 冷めたら大根と煮汁に分ける。