

## はりはり漬け

《材料》4～5人分

- ・切干大根・・・・・・・・30g
- ・昆布・・・・・・・・3g
- ・濃口しょうゆ・・・小さじ2・1/2
- ・砂糖・・・・・・・・小さじ2
- ・酢・・・・・・・・大さじ1
- ・みりん・・・・・・・・小さじ2・2/3
- ・水・・・・・・・・10cc
- ・唐辛子・・・・・・・・少々



《作り方》

- ① 昆布はさっと水にくぐらし、2～3分おく。
- ② はさみで昆布を4～5cmの長さに細長く切る。(市販の細切り昆布でもよい)
- ③ 調味料と水を合わせボウル(容器)に入れ、昆布・切干大根の順で加え、全体を混ぜてなじませる。
- ④ そのまま冷蔵庫で3～4時間置く。途中数回混ぜる。(給食では炒めて加熱調理しています。)

《コメント》

唐辛子の代わりに鷹の爪を使ってもおいしくできます。給食では切干大根は千切りのものを使っていますが、いちょう切りの切干大根で作ると歯ごたえが増します。