

大根の皮のナムル しゃきしゃきの歯ごたえ

材料

大根の皮	150 g
塩	小さじ 1/3
粉唐辛子	小さじ 1/2
砂糖	大さじ 1
酢	大さじ 1
すりごま	小さじ 1~2

①大根の皮は千切りにして塩小さじ 1/3 をまぶし、水気が出たら軽くしぼります。

②①に粉唐辛子・砂糖・酢を加えてほぐしながら混ぜ合わせすりごまを加えてさらに混ぜて出来上がり。



Uchi's Uchi's
料理セミナー