

# 醤油味大根

<https://www.youtube.com/watch?v=0a7f-bnggoA>

<材料>

大根	1/2 本	皮付きで 700g
調味液		
醤油		90ml
酢		60ml
味醂		40ml
酒		30ml
唐辛子		2 本 (種をぬき 1 cm程度に輪切りにする)
塩昆布		15g

1. 大根の葉元側を使い、皮を厚めに剥き、5 mm~7 mm程度の拍子切りする。
2. ボールに切った大根を入れ、小さじ 1/3 杯の塩 (分量外) を入れ、よく混ぜる。
3. 5 分経ったらキッチンペーパーで水気を拭き取る。
4. 調味液を鍋に入れ、一煮立ちさせる
5. タッパに大根を入れ、調味液を入れる。
6. 少し混ぜて、粗熱をとり冷蔵庫に入れる。
7. 半日経ったら OK

# 大根皮のきんぴら

## <材料>

大根皮	1/2 本分 (ゆず大根の残り)
人参	1 本
調味液	
酒	小さじ 2 杯
砂糖	大さじ 1 杯
白だし	小さじ 1 杯
醤油	大さじ 1 杯
コンブ	3g (ぬるま湯で戻しておく)
唐辛子	1 本 (種を出し、輪切りにする)
白いりごま	適量

1. 大根の皮、人参を千切りにする。
2. ゴマ油で大根の皮、人参を炒める。
3. 唐辛子、調味液、コンブを千切りにして戻し汁も一緒に
4. 入れ、汁けがなくなるまで炒める。
5. 汁けがなくなったら、ごまを振る。