

# 切り干し大根のごま酢和え 4人分



- 切り干し大根 20g
- 糸こんにゃく 40g
- きゅうり 100g
- 人参 50g
- すりごま 5g
- さとう 大さじ1/2
- 酢 大さじ1
- しょうゆ 小さじ1

A  
 すりごま  
 さとう  
 酢  
 しょうゆ



大根は「から〜い」というイメージがありますが、

太陽の元で干すことで甘みがぐ〜んと増します。煮物にサラダに也大活躍です!



切り干し大根を作ってみませんか?

Aの調味料を合わせ材料を和える。

ごま油小さじを入れると中華風に変身!



わ〜い  
**で待た!**  
 ナイロン袋に入れて冷蔵庫に保管しましょう。半年位もちます。



ときどき混ぜる  
 約一週間で....