

大根の醤油漬け

材料

- 大根 5cm 程度
- 昆布 5cm 程度
- 唐辛子(輪切り)ひとつまみ
- ごま大さじ 1
- A 砂糖大さじ 5
- A 醤油大さじ 5
- A 酢大さじ 5



作り方

- 1 Aを耐熱容器に入れて500ワットのレンジで2分加熱(砂糖が溶ければ大丈夫)
- 2 加熱中、大根をスティック状に切っておく

3



1に2を入れ、昆布をキッチンバサミで細めに切りながら入れ、唐辛子、ごまも入れる。

- 4 冷蔵庫で30分以上浸けておくと味が滲みてます。

コツ・ポイント

半日置けば、すぐに食べられます