

大根の漬物わさび醤油味

材料

大根直径10cm×長さ10cm

きゅうり1本

塩小さじ1/4

●わさび小さじ1

●ほんだし(和風だし) 小さじ1

●醤油小さじ1

●味の素(無くても可) ひとつり



作り方

1



大根は薄いイチヨウ切り、きゅうりは薄い輪切りにし塩をまぶします。

しんなりしたら水で洗い、ほどよく塩抜きします。

2



①の水気を半分しぼり、残りの水気はボールの中にしぼり●を合わせます。

3



大根ときゅうりを入れて絡めれば出来上がり