

居酒屋さんの大根サラダ

材料 (2 人分)

- 大根 1/4~1/2 本
- しょうゆ大さじ 2
- [ごま油](#)大さじ 2
- 酢大さじ 2
- [みりん](#)小さじ 1
- 砂糖小さじ 1
- [すりごま](#)大さじ 1
- 鰹節 1 パック
- [もみのり](#)ひとつかみ



作り方

- 

1 大根を[千切り](#)して冷水にさらします。※私はスライサーを使っています。楽チンです。
- 

2 水気を切った大根をお皿に平たく盛り、上に鰹節をかけます。
- 

3 ●印の材料を全部合わせてドレッシングを作り、鰹節の上からまんべんなくかけ回します。
- 

4 ドレッシングが下まで浸透したらかきまぜます。
- 

5 もみのりを上にたっぷり散らして出来上がり。