

～「大根の皮・昆布のだしがら」の使い切りレシピ～

## ごはんとお酒の友(大根の皮とスルメ・昆布の漬物)



### 材料(2人分)

大根の皮(厚め).....	100g	〔 みりん.....小さじ1 酒.....小さじ1 しょうゆ.....大さじ1
人参.....	20g	
昆布のだしがら.....	5cm×10cm	
スルメ.....	5cm×10cm	

### 作り方

- ① 大根の皮、人参、昆布のだしがら、スルメを5cm×0.5cmに切り揃える。
- ② 適当な瓶に①の食材を詰め、Aを入れる。
- ③ 時々瓶を上下に返す。
- ④ 調味料が馴染んできたら冷蔵庫で保存する。

### ひとくちメモ

- スルメは剣先スルメにするとより上品に仕上がる。
- スルメ、昆布のだしがらは料理バサミを使うと切りやすい。
- 作ってから1週間程度で食べきるようにすること。

### たるるポイント!



- 日持ちがするだけに、スルメも残りがちな食材だよ。
- 1回で出る野菜の皮や昆布のだしがらは少ないので、調味料の分量を調整し、少量でもついでに作ってみるといいかも。