

お米に合う料理の部 審査員特別賞

作品名：大根葉のしゃきしゃき醤油漬

材料

①大根葉の塩漬	1 kg	
②にんじん	100 g	
③白ごま	大さじ4	
④松前漬用昆布	20 g	
⑤赤トウガラシ	2本（細切り）	
⑥めんつゆ	400cc	} 漬け汁（タレ）
⑦醤油	100cc	
⑧酒	100cc	
⑨みりん	100cc	
⑩酢	100cc	
⑪砂糖	50 g	

調理方法

- ①塩漬した大根葉は一度熱湯をくぐした後、冷水で十分塩出しをする。
- ②材料の⑥～⑪を混ぜ合わせ、一度沸騰させ冷ます。
- ③塩出した大根葉は水分を絞り約5mm前後に細かく切る。
- ④にんじんも約5mm位の角切りにする。
- ⑤③、④に白ごま、松前漬用昆布、細切り赤トウガラシをよく混ぜ合わせる。
- ⑥⑤と②を満遍なく混ぜ、軽く重石をして漬け込む。