

〔スが入った大根を食べ切る〕 大根のササッと漬け



エコ・クッキング・ポイント

- 春になって捨てるなんてことのないように、スが入った大根をおいしく食べるレシピです。もちろんスが入ってなくても、おいしく作れます。
- 日頃、少しだけでも残ってしまった大根おろしは、大切にラップで包んで冷凍保存し、たまったら常温解凍して作りましょう。

ごみ
減量

材料（2人分）

大根	200g
★酢	大さじ 1
★しょうゆ	大さじ 1
★砂糖	小さじ 1

作り方

- ① 大根は 2～3mm 位の薄いイチョウ切りに。
- ② 大根以外の材料★を鍋に入れて、煮立ったら①の大根を入れ、かき混ぜたら火を消す。
＊お好みで唐辛子の細切りを入れてもよい。
- ③ 冷めたら保存容器に入れて、冷凍庫で保存。

つくってみました！

漬物にしてはちょっと薄味ですが、塩分とりすぎの心配がなく、ぱりぱりした食感がたまらず、いくらでもいけます。