

酢は身を清めるとされ、すがすがしく新年を迎えるために

なます

材料

大根 200g
にんじん 60g
きゅうり 1/2本
きくらげ 大2枚

A

└水 500cc
└塩 小さじ1強
└昆布 5×5cm1枚

B(あわせ酢)

└だし 200cc
└酢 130cc
└みりん 大さじ4
└塩 小さじ1
いり白ごま 大さじ2
ゆず皮 適量



作り方

1. Aはボウルに、Bは鍋に入れてあわせておく。
2. きくらげは水でもどしさと茹でて、せん切りにする。
ゆずの皮を、せん切りにする。
3. 野菜をせん切りにし、Aに1時間漬ける。
4. 鍋にBを入れて火にかけ、ひと煮立ちする。
5. 野菜の水気を絞り、冷ましたBに入れ、
きくらげ、いりごま、ゆずの皮を加えて混ぜあわせる。

保存 ストックバックに入れて、冷蔵庫で10日ぐらい