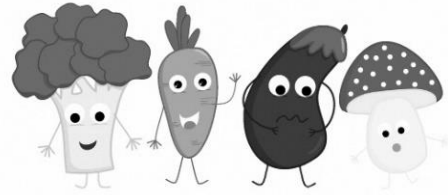


レシピ紹介



今回私たちが取り組んだレシピの中から何点かを紹介します♪



～乾燥大根のはりはり漬け～

はりはり漬け用セミドライ大根
大根を13～14cmの長さで切り厚めのかつら剥きに
し、さらに5～6mm幅に切って5～6時間干します。
(※干すために細かく切り離さない)



- ①干した後、カットし水に漬け戻し軽く絞る。
- ②醤油・みりん・酒をひと煮立ちさせ冷ましておく。
- ③ビニール袋に②、①と切り昆布、鷹の爪を入れて半日ほど置いて出来上がり。
(ビニール袋で真空にすると、全体に味がなじみやすく漬け汁が少量で済みます。)



～乾燥たまねぎ皮茶～

材料 玉ねぎの皮15g 水500cc



- ①皮をよく洗いしっかり汚れを落とし水気を切る。
- ②ザルに入れ半日ほど乾燥させる。
- ③鍋に水を入れて湯を沸かし、玉ねぎの皮を弱火で10分煮出す。
- ④ザルでこして出来上がり。

