

お住まい 市内

投稿者 大羽 功三郎 様

レシピ（献立、メニュー）の名前

## 割干し大根のハリハリ漬け

該当要件（いくつでも）

- ① 我が家の秘伝料理
- ② 安価で簡単な料理
- ③ 地元食材使用料理
- ④ 冬場に合うメニュー

用意する材料

A・・・割干し大根100g・・・冬の間作り置きしておく。1.5cm角を6～7cmの短冊状に切る。大きい干ざるで一週間かけて干す。保存はビニール袋に入れ冷蔵庫で。

B・・・しょうゆ140cc、酢140cc、砂糖80g、鷹の爪輪切り2～3本

C・・・昆布適量

調理法

①Aを水につけて約30分戻す。

②Bを鍋に入れ、砂糖が溶けたら火を止め、冷ます。

③ABCを加え保存用袋に入れて1～2晩漬け込んだら出来上がり。大根が固い場合はそのままさらに2～3日漬け込む。

結城の地酒と合う理由

割干し大根の噛み応え、そして甘味、酸味、辛みの調和が素晴らしい。一度食べたらやみつきになる。日本酒党に合う。晩酌の友として上記の量で10日分くらいです。

調理所要時間

調理時間僅少。漬かるまでに2日ほど

材料費

200～300円程度

事務局から

切った大根の大きさや、漬け汁の配分により、漬かり具合が変わってくるのでいろいろ試し甲斐がありそうです！酒の友だけでなくご飯にも合いそうですね♪