

大根の梅和え

市民のひろば 令和7年8月号掲載
「大根の梅和え」の作り方をご紹介します。

◆材料◆（5人前）

○ 大根……………	1/2本
○ 梅干し……………	2個
	※1粒25mm～30mm程度
○ かつお節……………	10g
○ めんつゆ……………	大さじ2
	※お好みで調整してください
○ 塩……………	少々
○ 大葉……………	適量



作 り 方

① 大根は皮をむき、「100g」すりおろして水気を切る。



② 残り的大根を1cmの角切りにして塩を入れて混ぜ、水分が出てきたら水気をしっかり切る。



③ 梅干しは種を取り、包丁でたたいておく。



④ ①②③を和え、最後にかつお節とめんつゆをかけて混ぜれば完成です！



☆トッピングで大葉を添えると、より風味が引き立ちます♪

