

# 大根の佃煮風



## 【材料】

にんじん	50g	大根	1Kg
土しょうが	1~2片 大きめ	梅干し	2個
三温糖	200g	しょうゆ	1カップ

## 作り方

- ① 大根は4つ切りにして、2~3mmの厚さのいちょう切りにし、軽く塩をまぶして2~3時間おく。
- ② にんじんも同じようにいちょう切り1~2mmにし、塩をしておく。
- ③ 土しょうがは、皮をむいてせん切にする。
- ④ 少し大きめの鍋に大根にんじん以外の材料を入れて煮立たせる。
- ⑤ 大根・人参をしっかり絞って④の鍋に入れて5~6分煮立たせる。
- ⑥ ザルに移して汁と大根にんじんを分ける。
- ⑦ 汁を半量に、煮詰める。
- ⑧ ⑦の中に大根にんじんを入れて混ぜてから、火を止める。
- ⑨ 1時間位そのまま冷まし、汁と大根、にんじんに分けて密封容器で保存する。(汁は煮物に使えます。)