

【お詫びと訂正】

大根の佃煮

材料（4人分）

大根 2 K g

ショウガ（千切り・すりおろし どちらでも） 1 0 0 g

砂糖 4 0 0 g 醤油 3 0 0 cc

酢 2 0 0 cc

梅干し 3～4個 お好みで かつお節

【作り方】

1. 大根は皮をむき、厚さ 2～3mmのちょう切りにし、塩少々ふり全体になじませ一晩おく。（急ぐ時には随時）
2. ショウガは皮をのぞき千切りにする。（すりおろしでもOK）
梅干しは種を除いて包丁で叩いておく。
3. 鍋に醤油、砂糖、酢、梅干しを入れて煮立てさせる。
4. 1の大根をよく絞って3の鍋に入れ、全体に火が通るように5～6分煮る。
5. 4をザルなどで大根と煮汁にわけ、煮汁にショウガを加え、半量になるまで煮詰める。
6. 5の煮汁に大根を戻し、絡め煮して火を止める。
（かつおを入れるならここで）
7. 1～2時間冷まし、大根のみ密閉容器に入れて冷蔵庫で保存する。

追記・・・7で残った煮汁は魚の煮つけに使ってもOK。