

敦賀伝承料理

recipe

こっばなます

材料 4人前

大根...1/6本
人参...1/5本
塩...小さじ1/3
ねぎ...1/3本
薄揚げ...1/5枚
白ごま...大さじ2強
砂糖...大さじ1+小さじ2
みそ...大さじ1弱
練りからし...小さじ1強
酢...大さじ1弱



作り方

- 1 大根、人参は皮をむき、スライサーで薄く削り、細切りにする。塩を振って、しんなりさせる。
- 2 油揚げは、焦がさないように両面をカリッと焼き、細かい短冊に切る。ねぎは小口切りにする。
- 3 白ごまを香ばしくフライパンで炒ってから、すり鉢でよくすり潰す。
- 4 3に砂糖、みそ、練りからし、酢を加え、和え衣を作る。
- 5 1を固く絞り、水気を切っておく。
- 6 4の和え衣に、2と5を加え、よく和える。器に盛って完成。