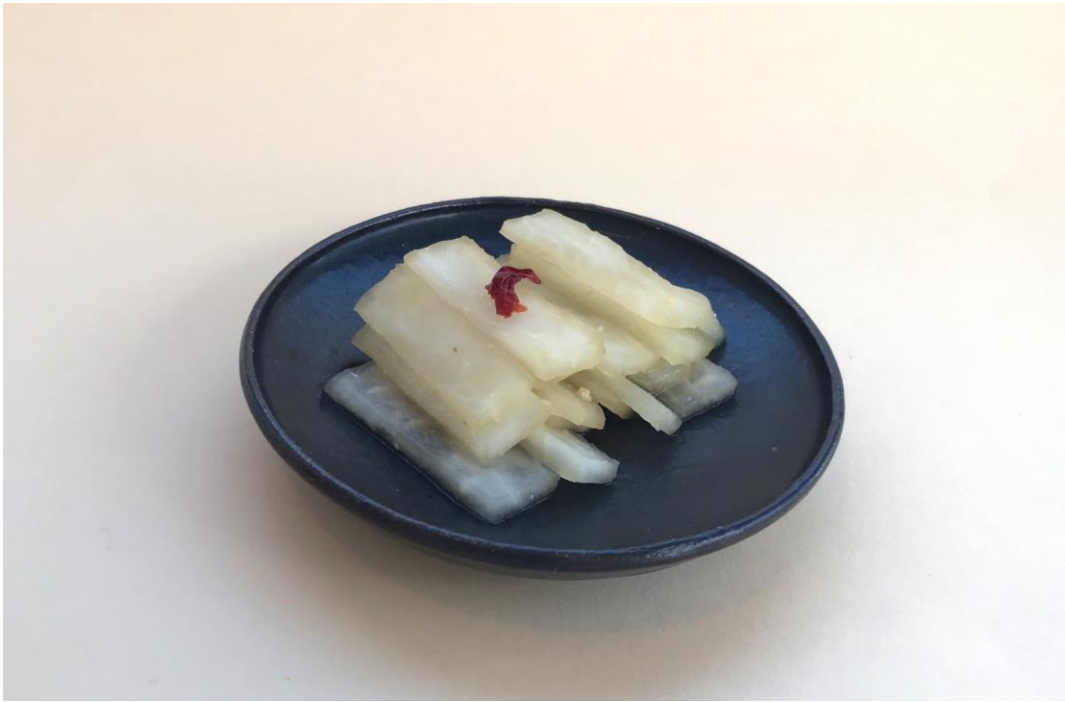


## 大根のしょうゆ麴漬け



### 材料 (3~4 人分)

- ・ 大根 400g
- ・ 塩 小さじ 1

#### <調味料>

- ・ しょうゆ麴 40g
- ・ 砂糖 大さじ 2
- ・ 酒 大さじ 1/2
- ・ 鷹の爪 少々

### 作り方

1. 大根を短冊切りにして塩もみし、水分を絞る。
2. 塩は洗い流さずに調味料を加えてあえる。

### ポイント&その他