

たたきごぼう

たたき(多多喜)喜びがたくさん訪れますように、正月料理の一品



材料

- ・ごぼう 2本
- ・塩 小さじ1
- 白すりごま 20g
- 薄口しょうゆ 大さじ1
- みりん 大さじ1
- 酢 小さじ1

作り方①

1. ごぼうの皮は包丁の背を使ってこそげ落とす。ビニール袋に入れてめん棒でたたいて食べやすく割り、4cmの長さに切って水にさらす。
2. 1を水から鍋に入れ、塩小さじ1程度を入れる。沸騰して3分茹でる。柔らかくならなくても火が通ればよい。
3. ○の調味料をあわせ、ごぼうをザルに上げて熱いうちに○とあえる。

ポイント&その他