

干し大根とくるみの炒め煮



2人分

大根 300gくらい
くるみ 15g
しょうゆ 大さじ1
砂糖 小さじ1
酒 小さじ1
みりん 小さじ1
ごま、一味 お好みで
サラダ油 適量

1) 大根は皮付きのままでもいいので5mm幅の半月に切り干し網やざるに乗せて天気のいい日に一日干しておく。

2) クルミは(できればローストし)粗く砕いておく。

3) 干した大根をよく洗って水気を絞り、フライパンにサラダ油を熱して大根を炒めたらクルミを加え、しょうゆ、砂糖、酒、水cup1/2をあわせて入れて煮詰め、お好みでゴマ、一味を振る。