

## 大根の皮でザーサイ風



大根の皮 1本分（今回は100gありました）  
たかのつめ 1cm（お好みで）  
しょうゆ 大さじ1  
酒 大さじ1  
砂糖 大さじ1/2  
ごま油 適量  
水 100cc  
すりごま 大さじ1

1) 大根の皮は適当な大きさに切る。  
厚みは薄めのほうがベター。  
出来上がりのザーサイ風を意識した厚み。

2) フライパンにごま油を熱してたかのつめ、大根の皮を炒め、砂糖、しょうゆ、酒、水を加えて炒め煮する。  
水分がほとんど飛んだら出来上がり。  
すりゴマをふって。