

2024年11月号

【料理名】大根の甘酢漬



【作り方】(2～3人分)

大根 100g は薄い半月切りにする。ボウルに砂糖、酢、水各大さじ 1、塩小さじ $\frac{1}{4}$ を合わせて混ぜ、大根を漬けて落としラップをし、30分以上おく。

●レシピの表記について

- * エネルギー・塩分はおよそ 1 人分の数値です。調理時間は作業にかかる目安です（漬けたりさましたりする時間や、炊飯時間は除きます）。
- * 材料表に示した分量は、1 カップ = 200 ml、1 合 = 180 ml、大さじ 1 = 15 ml、小さじ 1 = 5 ml です。
- * 電子レンジは 600W を使用しています。500 W の場合は 1.2 倍、700W の場合は 0.8 倍の加熱時間が目安です。