

材料

花切大根（大根を輪切りにして干したもの）	40g
わかめ	40g
みりん	大さじ1
酢	大さじ2
薄口しょうゆ	小さじ1

作り方

1. 花切大根を水で戻す（約10分）
2. わかめを1～2cmに切る
3. みりんを煮切り、酢・薄口しょうゆと合わせる
4. 3に絞った花切大根とわかめを入れて和える



花切大根とわかめの
はりはり漬

4人分