

工夫次第で立派な一品に・・・

大根の皮のきんぴら

材 料 (4人分)

大根の皮	・・・	一本分
だしつゆ	・・・	大さじ1
砂糖	・・・	大さじ1/2
みりん	・・・	大さじ1/2
ごま油	・・・	適量
唐辛子	・・・	適量
いりゴマ	・・・	適量



作 り 方

- ① 大根のステーキで余った皮を5mmくらいに細切りする。
- ② 細切りにした大根の皮を、ゴマ油で炒め、だしつゆ、砂糖、みりんを加え、最後に唐辛子、いりゴマをからめる。



*大根について

今から旬をむかえる横須賀の大根を、ふろふき大根やぶり大根などの煮物にしたりサラダなど生で食べてもおいしいです。特に、なますにすると、シャキシャキとした歯ごたえが残り、味もしみることから、大変おいしく食べられます。おせち料理に一品添えてみてはいかがでしょうか。

* 昆布について

神奈川県内では、横浜市、横須賀市、三浦市などで昆布の養殖が行なわれていますが、横須賀市で県内昆布生産量の約8割を占めています。また、潮流が早く、栄養成分も豊かな海域では、柔らかく、独特の香りがあり、横須賀名産「早煮こんぶ」として販売されています。

「早煮こんぶ」は昆布の炊き込みご飯、混ぜご飯、昆布の佃煮、みそ汁などで頂けます。