

きんかんとラディッシュの辛子酢味噌和え

材料) 2人分

きんかん1個

ラディッシュ1個

お好みの春野菜適量 (芽キャベツ、菜の花など。)

辛子酢味噌作りやすい分量

A=白味噌100g、日本酒20cc、みりん10cc、砂糖10g

米酢大さじ1

辛子 (お好みで) 適量

作り方)

1. たき味噌を作る。鍋にAを入れて泡立て器などでよく混ぜ、馴染んだら火にかける。滑らかになり、ツヤが出てぼこぼこ噴いてきたら味見をし、アルコールが抜けたら火を止め、冷ます。
2. 米酢、辛子を加えてよく混ぜ、保存容器に入れて冷蔵庫保存する。
3. きんかんは横半分に切り、種を取る。さらに薄切りにする。ラディッシュは軸と根っこを切り落とし、横に薄切りにする。春野菜はさつと茹でたり塩もみなど、お好みの調理法で用意する。それぞれボウルに入れる。
4. 2を適量加えてよく和え、器に盛る。

