

# 大根の皮のポン酢つけ



## ポイント

☆つけ汁はひたひたにより少なめで良い。川にポン酢がしみ込み、しばらくするとポン酢につかる。

☆人参の皮を入れても美味しい。

## 材料(2人分)

大根の皮	10cm分	ポン酢	大きじ2
------	-------	-----	------

## 作り方

- ① 大根の皮は、5cmの長さのせん切りにする。  
繊維に沿って切ると触感が良い
- ② 密封容器に大根の皮とポン酢を入れ、さっと混ぜる。しんなりするまで数時間つける。