

# 大根皮のきんぴら風煮



## <作り方>

- 1 大根の皮を細切りにし、  
（長さ5～6cm、幅・厚さ2～3mm）  
1日程度天日干しし、油で炒める。
- 2 大根の皮、かつおダシ、酒、みりん、醤油、  
砂糖を合わせて炒め煮する。
- 3 いりごまをふりかける。



【アイデア発案者】  
やまぐち食べきり協力店

湯田温泉 西村屋  
（山口市湯田温泉4-1-30）



（3～4人前）

○食材  
・大根の皮 50g

○調味料  
・かつおダシ 150cc  
・酒 50cc  
・みりん 10cc  
・醤油 50cc  
・砂糖 10g  
・油 小さじ1  
・いりごま 少々