

干した大根の風味と食感が楽しめる

切り干し大根いぶりがっこ



Iburigakko no moto



Fragrant
One dish

燻製風味

撮影料理 スターリング / kunie ochi
構成 / naoki onishi

材料

切干大根 40g
いぶりがっこの素 30g

作り方

- ① 切干大根は軽く洗って水で戻し、ふっくら戻ったら水けを絞り、食べやすい大きさに切る。
- ② よくほぐし、ポリ袋に入れ、[いぶりがっこの素](#)を加える。袋の中でよくもみ込み、ポリ袋の空気を抜いてポリ袋の口を縛る。冷蔵庫でしばらく漬ける。