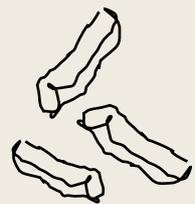


こんなにカンタン沢庵風

細切りたくちゃん



Kantan Takuan

You can make
it anytime

食べたい時に

撮影料理 スタイリング [Kumie ochi](#)
構成 [Naoki onishi](#)

材料

大根

200g

たくあん漬の素たくちゃん

大さじ2杯半

作り方

- ① 大根は水洗いし、縦に四つ割りにし2時間ほど軽く干す。
- ② ①の大根を4cm、4mm角の拍子木切りにする。
- ③ ②をポリ袋に入れ、[たくあん漬の素](#)を加え、袋の中でよくもみ込む。ポリ袋の空気を抜いてポリ袋の口を縛り、冷蔵庫で一晩漬ける。