

大根まるごと1本食べちゃうぞ

葉っぱも皮も全部まるごと食べられます。大根が安くておいしい寒い季節におススメ
葉っぱが生き生きとした新鮮なものを選んでください



食べたい分量だけ
大根をカット



皮を厚めにむく



葉っぱも刻んで



皮を細く切る



大根の皮のスープ

中華スープのもと、塩で味付け
大根のうまみを感じられる薄味
がおススメ



皮をむいた大根をだしで煮る

柚子みそを添えて
ふるふき大根に
(普通のお味噌でもOK)

大根やおだしが余ったら
ちくわなどを入れておでんに



大根をいちょう切りに



梅干しとあえるだけ

梅干しを少量ずつ
味見しながら足す

ちょっと大きめに刻んだものは炒め物に
(うどんやラーメンの具にも)

細かく刻んだものはスープやお味噌汁に
(冷凍保存するなら刻んでから)



昆布とあえるだけ

いちょう切りにした大根を豚肉と炒めてもおいしい