

## ■材料(保存容器小1個分)

ゴボウ	1本
酢	少々
すりごま(白)	大さじ2
<調味料>	
純米酢	大さじ3
みりん	大さじ1と1/2
しょうゆ	小さじ2
だし汁	大さじ5



## ■作り方

1. ゴボウは包丁の背で皮を軽くこすりながら洗い、すりこぎで軽くたたき、長さ5cmに切る。太いものは縦半分に切る。
2. 鍋に水をはり、酢少々とゴボウを入れ、約10分ゆでる。
3. 鍋に調味料を入れて煮立て、2のゴボウを加える。
4. 煮汁が半分くらいになったら、乾煎りしたすりごまを和えて出来上がり。

## ■ポイント

だし汁は顆粒の昆布だしまたはかつおだし小さじ1/2と水大さじ5でもよい。