



## Recipe

まいにちの発酵レシピ

# - おせち - たたきごぼう

## Ingredients 材料

ごぼう	120g	〔茹で用〕	
		水	200cc
〔酢水〕		酢	小さじ1
水	500cc	〔和え衣〕	
酢	大さじ1	白すりごま	20g
		酢	大さじ1
		甘酒	大さじ1～2（お好みで）
		しょうゆ	小さじ1

## Directions 作り方

- ・ごぼうは流水の下でたわしでこすり洗いし、長さ10cm位に切り、縦4～6等分の放射状に切り酢水にさらした後、水気を切っておく。
- ・和え衣はよく合わせておく。

- ① 鍋に水・酢を入れて火にかけて、沸いたらごぼうを加え茹でる（中火5分ほど）。
- ② ①をザルに上げ水気を切り、まな板にごぼうをのせ、すりこ木（麺棒など）で軽くひびが入る程度までたたき、長さを半分に切る。
- ③ あたたかいうちに和え衣と合わせ、味を馴染ませる。