

レンコンのくるみ和え



材料(6人分)

- ・レンコン……400g
- ・くるみ……90g
- ・酢……少々(レンコンをつける酢水用)
- ・醤油……大さじ2と1/2
- ・砂糖……小さじ2
- ・酒……小さじ2

1

レンコンの皮をおき、酢水につける。酢水につけたレンコンを鍋で10分ほど茹でる。



2

茹でたレンコンをザルに上げて冷ましたら、1mm以下になるように輪切りにする。



3

フライパンでくるみを乾煎りする。香りがしてきたらすり鉢ですり潰し、調味料を入れてすり混ぜる。

【ポイント】くるみを乾煎りする時は、焦げがつかないように注意する。
調味料…醤油、砂糖、酒



4

すり潰したくるみに、輪切りにしたレンコンを入れ、よく和えて味を整える。

