

# 『居酒屋さんの大根サウダ』

**(材料:2人分)**

大根	1 / 4	~	1 / 2	本		
●しょう油			大	さ	じ	2
●ごま油			大	さ	じ	2
●酢			大	さ	じ	2
●みりん			小	さ	じ	1
●砂糖			小	さ	じ	1
●すりごま			大	さ	じ	1
かつお節			1	パ	ツ	ク
もみのり				一	握	み



## 作り方

- ① 大根を千切りにして冷水にさらす。
- ② 水気を切った大根をお皿に平たく盛り、上に鰹節をかけます。
- ③ ●の材料を全部合わせてドレッシングを作り、鰹節の上からまんべんなくかける。
- ④ ドレッシングが下まで浸透したらかき混ぜ、もみのを上にたっぷり散らせて出来上がり！