

塩いかと大根の桜おすまし

大人の味！

イカが嫌いでも食べられる

大根が柔らかい！

イカがコリコリ

塩っ辛い！

桜色で可愛い！？



※この写真ではたんざくぎりになっていますが本当は輪切りです。

個人の自宅で**楽しく簡単**に作れる！

皆さんは、料理がめんどくさいと思っていないですか？

実は、子供でも簡単にできる料理なんです！

なので作り方を紹介します！



～作り方と材料～

30分(大人)・10人分

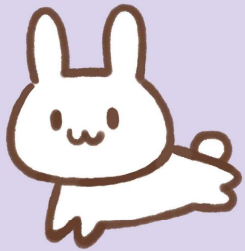
材料

水、塩イカ、大根、料理酒、だし昆布

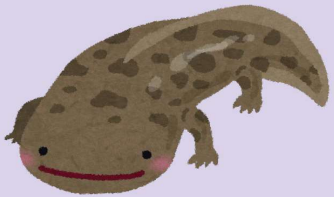
～この3匹の名前と意気込み！～



名前は、コアラさん！意気込(いきご)みは、上手に作れるように頑張(がんば)るネム～！



名前は、ウサギさん！意気込みは、美味しくなるように頑張るぴょん～！



名前は、オオサンショウオさん！意気込みは、失敗(しっぱい)しないようにがんばるヌオ～

作り方

①大根を千切り、イカを輪切りにします。(細く切ります。理由はあじがしみこみやすいから)

②大きめの鍋に半分水を入れます。

③昆布をいれて、沸騰するまで待ちます。



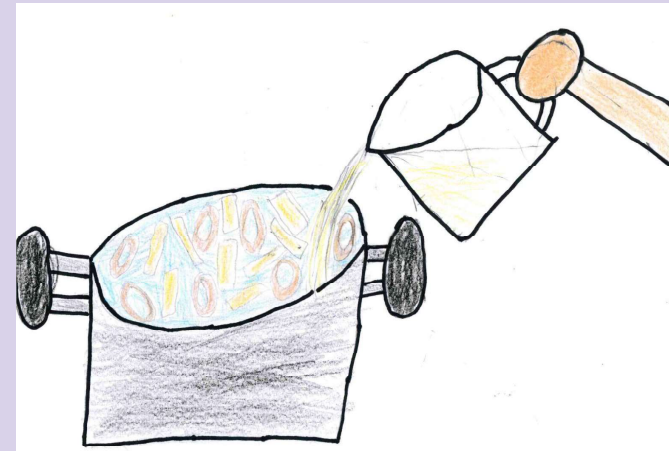
昆布が柔らかくなるまで
煮るといいねむ～！



④沸騰したら昆布を取ります。



⑤ 昆布を取ったら大根、塩いか、お酒
(20ミリリットル)を入れます。



⑥あくを取ります。



大根が柔らかくなるまで煮るといいね
む～！



桜色になったら完成！



※この写真ではたんざくぎりになっていますが本当は輪切りです。



塩いかと大根の桜おすましは塩辛いので水分を用意しておくといいぴょん！

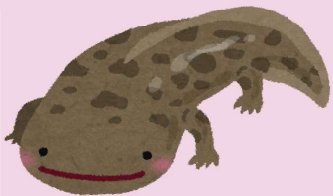
～感想～



コアラさんは、塩いかと大根の桜おすましを食べて見て、大根のシャキッシャキ感が本当に気持ちよかったネム！けど、コアラさんが困ったのは、アクをとるとき沢山(たくさん)汁が取れたのでアクをとるときは気をつけてくださいネム！また、塩いかと大根の桜おすましをたべてみたいと思ったネム～！



ウサギさんは、塩いかと大根の桜おすましを食べて、「また食べたいな」と思えるくらい美味しかったぴょん！なので作るのが子どもだけだと大変だけどまたつくって食べたいでぴょん！皆さんもこのレシピを参考にしてぜひ塩イカと大根の桜おすましを作ってみてくださいぴょん！



オオサンショウオさんは塩いかと大根の桜おすましを食べて、塩いかと大根の桜おすましは、しょっぱいと思ったヌオ～！味見の時はしょっぱくはないけど初めて食べた味だヌオ～！