

料理名	大根の千切の辛子和え
市町名	越前市
伝承料理の いわれ	法事の精進料理
材料	3人分 千切大根：20g、酢：小1と1/2、みそ：大1 砂糖：大1と1/3、和辛子：小1弱
作り方	1. 千切大根は水につけてもどし固く絞って食べやすいように切る。 2. すり鉢でみそをすり、酢、砂糖を加え、辛味を出した和辛子を加えて酢みそを作る。 3. ①を②和える。