

第7回あいづ野菜わが家の味自慢コンテスト  
スープまたは汁物の部

作品名：とろ〜っと柿のこんぶ巻き

材料

- ①大根…1/5
- ②塩…少量
- ③干柿…10個
- ④こんぶ…5枚(17~18cm)
- ⑤梅酢…200cc



調理  
方法

- ①大根を千切りにして、塩で軽くもみ水分を切る。
- ②こんぶを水につける
- ③こんぶ1/3の所に大根適量、干柿を置いて巻く。
- ④梅酢200ccを沸騰させ、巻こんぶにかける。
- ⑤冷蔵後に3日ねかせ、食べやすい大きさに切り、盛り付け完成。