

21.いり大根（豊後高田市）

西高地方の郷土料理。
昔からお寺のお正月の当番（炊き出し）の時に、必ず作られてきた料理である。

【材料】 4人分

- 大根 300g
- みそ 60g
- ピーナッツ 適宜
(またはゴマ)
- しょうが 少々
- 砂糖 大さじ3



①大根の皮をむき、薄い短冊切りにする。



②フライパンで透き通るまで十分に炒る。



③大根に火が通ったら、ザルにうち上げて冷まし、よくしぼって汁気を取る。



④すり鉢でピーナッツをすりつぶす。



⑤この程度になるまですりつぶす。



⑥みそと砂糖を加える。



⑦よく混ぜ、味をみて調える。



⑧生姜汁を加える。



⑨しぼった大根を加えて和える。



⑩完成