

# かぶの焼きびたし

材料→かぶ . . . 適量  
鰹節 . . . 6g (適量)  
A ( 麺つゆ . . . 100ml  
水 . . . 100ml )



## 作り方

- 1) かぶは皮をむき、くし切りにする。  
軽く焼き目がつくうらいまで焼く。
- 2) 焼き上がったかぶを熱いうちにAの合わせたれに  
付けこむ。15分~ひと晩おく。
- 3) お好みで鰹節を添える。