

# ゆで干し大根 ペペロンチーノ風

## ペペロンチーノ風の作り方

### 材料はこれ!

ゆで干大根… 50g位  
 あさり… 150g  
 ちくわ… 小 1本  
 にんにく… 1 欠片  
 鷹の爪… 一本分位  
 オリーブ油… 大さじ 2  
 塩・コショウ… 適量  
 醤油… 大さじ 1

ツ

フライパンを温める前に  
 オリーブオイルとニンニク  
 鷹の爪を入れ、弱火で  
 焦がさないように香りを出すと  
 失敗しません。



①茹で干し大根をぬるま湯で  
 20位分ほど戻し  
 ちくわを5mmの短冊状に切る。



②フライパンでオリーブオイル、  
 にんにくと鷹の爪を炒め香りが  
 出たらあざりとちくわを入れ  
 サッと炒め、戻した切干大根を入れ、  
 ほぐしながら混ぜ合わせるように炒める。  
 塩・コショウ・しょうゆと切干大根の  
 戻し汁を入れ全体に絡ませて出来上がり

