

# かぶらのやちゃら

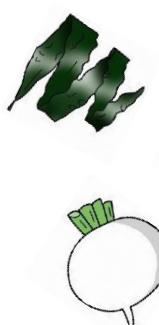


## 材料【4~5人分】

かぶ	小 3個	砂糖	小さじ1
ハム	70 g	うすくちしょうゆ 薄口醤油	おお 大きじ1
人参	中 1/3本	酢	おお 大きじ2
刻み昆布 (乾)	適量	ゆず果汁	おお 大きじ2

## ～作り方～

- ① かぶ、人参はいちょう切りにし、さっと茹でてしぶっておく。
- ② ハムは食べやすい大きさに切っておく。
- ③ 刻み昆布は、水かぬるま湯で戻しておく。
- ④ ①②③と、よく混ぜ合わせた調味料Aを和えて仕上げる。



「やちゃら」とは、富山県の郷土料理で、甘酢漬けのことです。8つの食材を使うことから、または、「やたら」に多くの食材を使うことから、やちゃらと呼ばれるそうですが、家庭によって使う食材はさまざま 様々です。

今回は、甘みのあるかぶと、粘りのある刻み昆布が絡み合った、ゆずの風味が香るやちゃらです。