

## 大根皮パスタのペペロンチーノ

大根の皮がこんなにおいしく食べられるなんて！ 感動の味です！

## ◆材料（2人分）

大根の皮	2本分	塩	適量
アンチョビ	4本		
にんにく	1片		
赤唐辛子	1本		
オリーブ油	大さじ2		

## ◆作り方

- 1 大根の皮はピーラーで細く長くスライスする。
- 2 アンチョビは小切り、にんにくは薄い輪切りにする。
- 3 1ℓの熱湯に塩20gを入れて1を入れ、再び煮立ってきたらざるにあける。
- 4 フライパンにオリーブ油とにんにく、赤唐辛子を入れて弱火にかけ、にんにくが色付いてきたらアンチョビを加える。軽く炒め合わせて3の大根を入れ、強火で手早く炒め合わせ、塩で味を調える。

## Column

## 大根の皮

煮物やふろふき大根は皮をむいたほうがやわらかく食べやすいですが、炒め物など食感をいかしたい場合は大根の皮はむかない選択もあります。皮が余ったときは、このペペロンチーノのように炒めたり、大根おろしに使うなど、最後まで使い切ることができます。