

# もみじおろしの作り方

## 用意するもの

大根	_____	グラム
赤唐辛子（または人参）	_____	グラム（ _____ 本）
おろし器（おろし金）	適宜使用	
菜箸	適宜使用	

## 手順

- 大根を程よい長さに切って皮をむいておきます

辛い	辛くない
<ul style="list-style-type: none"><li>• 菜箸で大根に穴をあけます</li><li>• 唐辛子のヘタを取り種も抜いておきます</li><li>• 大根の穴に唐辛子を押しこみおろし器ですります</li><li>• 水気を少し絞ってから料理に添えます</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• 皮をむいた人参をすりおろします</li><li>• すりおろした大根と人参を混ぜあわせます</li></ul>