



みょうがの甘酢漬け

-材料-

- *みょうが 15個
- *塩 適量
- 【★A】
- ★酢 1カップ
- ★砂糖 80g
- ★塩 小さじ1/2

-作り方-

1. みょうがは茎を少し切り、沸騰した湯で2～3分茹でる。
2. ザルに上げて水けをきり、塩少々をふる。
3. Aをよく混ぜ、1のみょうがを漬ける。

そのまま箸休めとしても、刻んで和え物やおすしの彩りにと、使い道がたくさんあります！

