



## なます南瓜の松前漬け

### -材料- (4人分)

* なます南瓜	約500g
* 松前漬けの素	10~20g
* 醤油	25cc
* みりん	25cc

### -作り方-

1. なます南瓜を3~4等分の輪切りにし、種を取り、皮をむく。
2. 箸で内側を刺したときにスッと通るくらいまで茹でる。(20~30分)
3. 鍋から出して、冷水にさらしながらほぐし、軽く水洗いをして水を切っておく。
4. 3に松前漬けの素・みりん・醤油を加えて混ぜ、一日味をしみ込ませる。

