

『とうがんと枝豆の甘酢和え』

材料(4人分)

とうがん	300g
枝豆(さや付き)	100g
ミョウガ	3個
【A】 酢	1/4カップ
砂糖	大さじ2
塩	小さじ1/4

塩



作り方

- ① とうがんは種を除き、皮をむいて3cm幅、1cm厚さに切り、塩少々を入れた湯で柔らかくなるまで茹でて、ザルに上げて水気を切る。
- ② 枝豆は塩ゆでしてザルに取り、さやから出して薄皮をむく。
ミョウガはサツと茹でて薄い小口切りにする。
- ③ 【A】を混ぜ合わせ、とうがんとミョウガを入れて漬け、冷やす。
味が馴染んだら枝豆を加えて器に盛る。