

『居酒屋風 枝豆わさび味』

材 料

枝豆	200g
水	500cc
塩	20g
練りわさび	6～7cm



作り方

- ① 枝豆の両端を切り落とし、塩(分量外)で擦り、産毛を落とし洗い流す。
- ② 鍋に500ccのお湯を沸かし、塩20gと①の枝豆を入れ、4分茹でる。
- ③ 茹でている間にボウルに練りわさび6～7cm、塩4g、水100ccを入れ混ぜます。
- ④ ③のボウルに茹でた枝豆を少し冷ましてから入れ、1時間位漬けておく。
器に盛って出来上がり!! (残った茹で枝豆、冷凍枝豆でもOKです。)

枝豆は4%の塩湯で茹でましょう。茹で時間は4分!