

『 酢 レ ン コ ン 』

材 料

レンコン 300g

ミツカン「いろいろ使えるカンタン酢」
1カップ

輪切りの赤唐辛子 適量



作 り 方

- ① レンコンを2mm位の薄さにスライスする。大きなものは縦半分に切り、半月切りする。
(アク抜きはしなくて良い。)
- ② 耐熱皿に入れ、ラップをふんわり掛けレンジで少し温める。
- ③ ビニール袋に温めたレンコン、輪切りの赤唐辛子を入れ、「いろいろ使えるカンタン酢」1カップを入れ、しばらく置いて味をなじませる。

*** 注意** レンジで加熱しすぎると新れんこんのシャキシャキした歯触りが無くなります。