

# 『ずいきの酢の物』

## 材料(4人分)

ずいき	350g
しょう油	大さじ3
砂糖	大さじ2
ごま	大さじ3
しょうが	大さじ1
酢	適量



## 作り方

- ① 薄皮をむく。
- ② 縦5cm、幅1cm位に切り、水に浸けてアクを抜く。
- ③ ②の水気を切って、鍋に入れ、水は足さずに炒める。
- ④ しんなりしてきたら、酢を振り入れる。
- ⑤ ④をザルに取って冷まし、水気を切る。
- ⑦ ボウルに、砂糖、しょう油、しょうが汁、擦りごまを入れ、⑤を手で絞って、水気をきり、混ぜ合わせて出来上がり！