

らっきょう酢レシピ『ずいきのごま酢和え』

材料(4人分)

里芋の茎(ずいき)	300~400g
白ゴマ	大さじ1~2
らっきょう酢	100cc
塩(茹で用)	適量
らっきょう酢(分量外)	適量



作り方

- ① ずいきは皮を剥きながら、5cm長さに切り、太い部分は縦に切り、水にさらしてアクを抜く。
- ② 沸騰した湯に塩少々を入れ、ずいきを茹でてザルに上げて、冷ます。
- ③ 冷めたら②に酢洗いする。
- ④ らっきょう酢と胡麻を混ぜ、ずいきを入れて和える。

* お好みで、油抜きをした油揚げを細切りにして、加えても美味しい