

ごぼう酢漬け

材料(4人分)

ごぼう 中1本(200g)

★三杯酢

酢 大さじ2

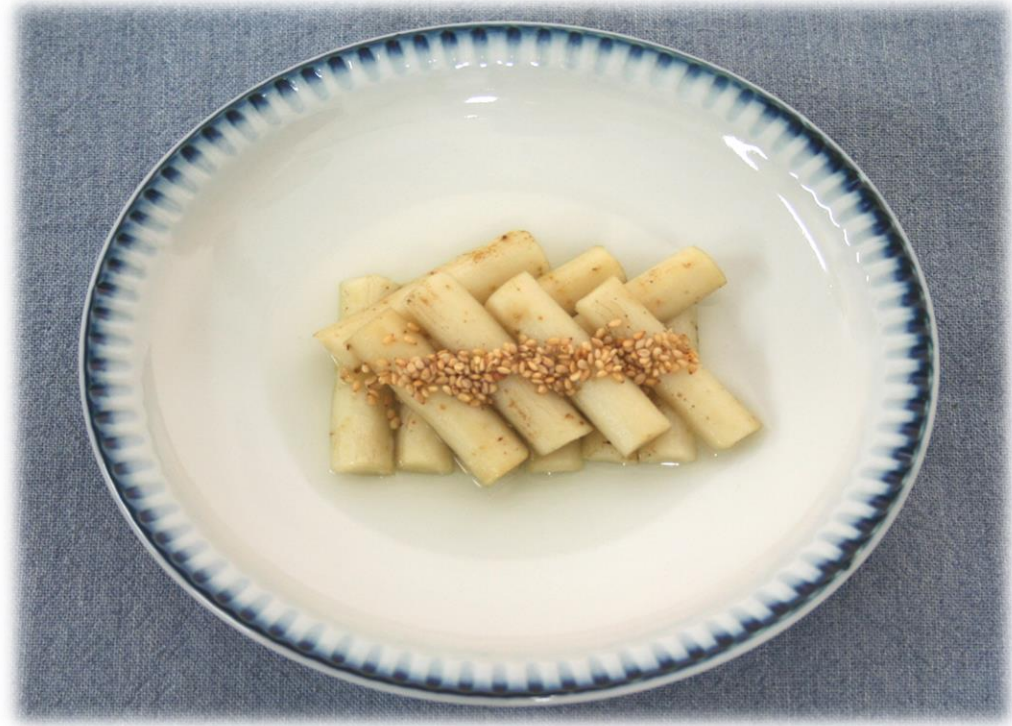
塩 小さじ1/4

しょうゆ 小さじ1

砂糖 小さじ1

いりごま(白) 小さじ2

市販のすし酢などを利用するともっと手軽に作れます



作り方

- ① ごぼうは皮をそぎ、食べやすく切り、酢水であく抜きをする。
- ② タッパーに入れ、蓋をして電子レンジで加熱する。
- ③ 深めの皿に容器に①を並べ、ごぼうの上まで三杯酢をそそぎ、味がしみ込むまでおく。
- ④ 皿に盛り、上からごまを散らす。

