



● レシピ印刷 (PDFファイル)

【里26】 糸うりのだし漬け

旬の野菜である糸うりを白だして漬物にしました。

⇒クリックすると拡大になります



材料



1 に対応



1 に対応



2 に対応



完成

● 材料： 4人前

・糸うり (若めのもの※)	適量
・白だし汁 (市販品)	適量

※ 皮をむく作業があるため、まだ若く軟らかいほうが良いです。

● 作り方

1. 生のままの糸うりを5～6cm位の輪切りにして皮をむく。これを半分に切って種を取り除き、1～1.5cm位の厚さに切る。
2. 1をポリ袋に入れ、その中に薄めた白だしを入れる。30分～1時間漬けて置くと味が付きます。
3. 容器に移して出来上がり。

ワンポイント

味付けは好みがありますのでお好みで調整してください。早く漬けたいときは味を濃い目にしてください。