



撮影料理・スタジオ／Kunie ochi  
構成／naoki onishi

さっぱりと歯ごたえ

## 山形だし風浅漬



### 作り方

- ① なす、きゅうりを5ミリ角に刻み、水につけて軽くあく抜きをする。
- ② 大葉、みょうが、しょうがも同じように5ミリ角に刻んでおく。
- ③ ①を軽く絞り、②と一緒にポリ袋に入れる。そこに花藻塩浅漬の素も入れ、水を大さじ1(分量外)加えてなじませる。
- ④ ポリ袋の空気を抜いて口を縛り、冷蔵庫で1~2時間漬け込んだら出来上がり。

### 材料

- ・なす 1本
- ・きゅうり 1本
- ・大葉 5枚
- ・みょうが 3個
- ・しょうが 1かけ
- ・細切り昆布 5g
- \*上記材料総重量が300gになるように調整する。

花藻塩浅漬の素 1袋(15g)

ごめちりしりょん!

