

まったりした食感とツンとした刺激

里芋のからし漬け



Karashi to Satoimo

Make every
day delicious
ヘルシーな素材

撮影料理スタイリング / kumie ochi
構成 / naoki onishi

材料

さといも 250g

からし漬の素 1袋

作り方

- ① さといもは軽く洗い、ラップをし、レンジで3〜5分加熱する。竹串がすくと刺せる程度になったら皮をむき、好みの大きさに切る。
- ② ポリ袋に①とからし漬の素を入れ、もみ込み、ポリ袋の空気を抜いてポリ袋の口を縛る。しばらく漬け込んだら出来上がり。