

しやきしやき風味も楽しむ

しばれんこん



Shibaduke Renkon



Fragrant
One Dish

美味なれんこん

撮影料理 スタイルング／kunie ochi
構成／naoki onishi

材料

れんこん 170g
しば漬の素 25g

作り方

- ① れんこんは皮をむき、水にさらしてアクを抜く。好みの大きさに切ったら、沸騰したお湯に入れ、軽く湯通しし、ざるにあげて冷ましておく。
- ② ポリ袋に①としば漬の素を入れ、もみ込み、ポリ袋の空気を抜いてポリ袋の口を縛り冷蔵庫でしばらく漬け込む。