

いろいろな野菜がたっぷり食べられる

小鉢にあさ漬けほんのり山椒



Sansyo-asazuke



野菜 献立

撮影 料理 スタイリング / kunie ochi
構成 / naoki ourshi

材料

お好みの野菜 100g (きゅうりなら約1本)
山椒入あさ漬の素 小さじ1杯

作り方

- ① 野菜はきれいに水洗いし、食べやすい大きさに刻む。
※インゲンはかるく茹でしておく。
- ② ポリ袋に野菜と山椒入あさ漬の素を入れてよく振り混ぜる。
- ③ ポリ袋の空気をよく抜いて口を縛り冷蔵庫で8時間〜12時間漬けておく。
- ④ 器に盛り付けてできあがり。