

ネバシヤキ 推しの食感！

ほんのり山椒香るおくらとラディッシュのあさ漬け



山椒入あさ漬の素



献立

忙しい時の簡単

材料 (2〜3人分)

おくら・ラディッシュ

山椒入あさ漬の素

200g
小さじ1杯

※(各野菜はお好みの分量で)
※おくらはサッと湯通しする。

作り方

- ① 各野菜は食べやすい大きさに刻む。
- ② ポリ袋に①と山椒入あさ漬の素を入れてよくふり混ぜてかるくもむ。
- ③ ポリ袋の空気をよく抜いて口を縛り冷蔵庫で8〜12時間漬け込む。

撮影・料理・スタイリング\osamu & kumie ochi
構成\naoki onishi