



■ 材料

赤ずいき400g、枝豆(茹でたもの)大さじ2、酢適宜
べんり酢1/2カップ

■ 作り方

1. ずいきは鍋の大きさに合わせて切ります。
2. ボールにたっぷりの水をいれて、ずいきを入れ、1本ずつ手で皮をむき、むけたところから水につけていきます。
3. 鍋に湯を沸かして酢を入れ(熱湯5カップに酢大さじ1の割合)、ずいきを入れて落しぶたをして全体がつかないようにして押さえ、5~6分茹でます。
4. 茹であがれば水に取り、10分くらい水にさらしてアク抜きをします。
5. 4の水分を手でギュッと絞って、4~5cm長さに切り、ボールに入れてべんり酢を注ぎ、冷蔵庫で半日くらいおきます。
6. 器に5のずいきを盛り付けて、枝豆を散らします。

■ 作り方のコツ・ポイント

- タッパーに入れておくと、1週間くらいは持ちます。たくさん作って、冷蔵庫に入れておきましょう、不意のお客様にも喜ばれます。
- 天盛りにはおろし柚子も香りがよくおいしいです。



(株)トキワの通販会社 食に感謝の

常盤商事株式会社



0120-36-0127

インターネット

<http://www.a-aji.jp/>