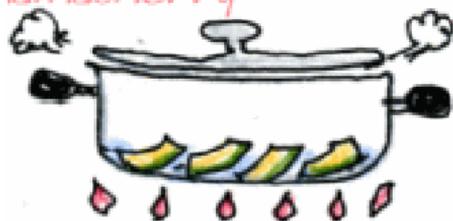


♪かぼちゃのピリッと冷製♪

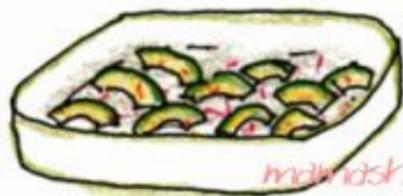
<材料の目安>

- ・かぼちゃ 400gくらい
- ・甘酢 1/2 カップ
- ・豆板醤 適宜
- ・塩 少々

- 1.かぼちゃは1cm幅のくし型に切って、
少量の水で蒸し煮、
あるいは蒸す。



- 2.甘酢、豆板醤、塩をあわせてタレを作り、かぼちゃが熱いうちに漬け込む。



- 3.粗熱が取れたら、冷蔵庫でしっかり冷やす。

☆甘酢の作り方☆

みりんを弱火で少し煮詰め、
煮詰まったみりと同量のお酢を加える。

