

白下糖を使った

# わさび 胡瓜山葵漬け



## おすすめPOINT

ちょっと料理の苦手な方でも手軽に簡単に作れて保存ができる漬け物に白下糖を加えたメニュー。「ピリッ」と利いた山葵(わさび)の香りと白下糖のほのかな甘さが引き立つ美味しさを生み出します。

難易度 ★★★★★

## 材料(2人分)

胡瓜	1本
山葵(チューブ式可)	8g
塩	5g
白下糖	10g
水	100ml

## 作り方

※事前準備として、沸かしたお湯に白下糖を溶かし冷ましておく。

- ①調味料(山葵、塩、冷ました白下糖)をあわせる。
- ②すりこぎ棒などで胡瓜を軽く叩き適当な大きさに切る。
- ③①と②を袋にいれ軽く揉み、冷蔵庫で5時間ほど寝かす。
- ④器に盛り付けて完成。



さぬき市のホームページからもご覧いただけます！

レシピ共同考案

あなぶきエンタープライズ