



「かぶときゅうりの生姜酢和え」



- かぶは皮を剥き（頭とお尻の方だけでも大丈夫です）縦半分にして薄切りする。
 きゅうりは斜めちょい厚薄切りにする。別々に塩水に浸けて10分。水を切り絞っておく。
 断熱ボウルに酒、みりん大1づつをいれ、ラップをせずに600W、20秒加熱する。
 冷めたら、米酢、穀物酢大2〜3、醤油大1、生姜汁少々を入れかぶときゅうりを混ぜ合わせて、
 刻みまたは千切り生姜を加えて出来上がり。
- *カブは3玉、きゅうりは1本、かぶの葉も最後に加えました。
 - *塩水に漬けた方が柔らかくなりますが、食感を残したい場合は塩揉みでも十分ですし、新鮮ならよりその方が野菜のお味がしますよ。



ゆうきやのInstagram

是非、ゆうきやのお野菜を使ったお料理を、#ゆうきや
 #yukiyab08 @ゆうきやなどを付けて投稿してください。
 皆様の投稿、お待ちしております！

ゆうきや本郷店

文京区本郷2-28-1-1F

☎ 03-5801-0880