

あさ漬の素を使ってうれしい！楽しい！お料理作り！

カラフル野菜のあさ漬け



あさ漬けとは思えないおいしい出来上がり！いろいろな野菜をシャキッとまとめます！お漬物で野菜の甘味に舌鼓！



材料（3～4人前）

パプリカ（赤・黄）……………各 1/2 個
きゅうり……………1 本
アスパラ……………2 本

あさ漬の素……………大さじ 1 杯

作り方

パプリカ、きゅうりは角切りにし、アスパラは食べやすい大きさに切り分けサッと湯通しします。

ポリ袋に切り分けた野菜とあさ漬の素を入れて、よくふり混ぜます。

ポリ袋の空気をよく抜いて、口をしばり冷蔵庫で2～3時間漬け込みます。