

なす漬の素を使ってうれしい! 楽しい! お料理作り!

なす漬けわさび風味



<調理例>

お好みの辛さにわさびが調整できます! おすすめのなすは[サラダなす!]みずなすのように果肉も水々しくやわらか!



材料(2人前)

なす……………2本
なす漬の素……………大さじ1杯
粉わさび……………小さじ1杯
水……………200ml

作り方

なすはきれいに水洗いし少量の塩でかるくこすります。
ポリ袋になす漬の素、粉わさび、水を入れてよく溶かして下さい。
食べやすい大きさに切り分けたなすをポリ袋に入れ、空気を抜いて口を縛り冷蔵庫
で6~8時間程度漬け込みます!

- * なすは、空気にふれると変色します。
- * 粉わさびの量は目安です。お好みの辛さに調整してお召し上がり下さい。