

山椒入あさ漬の素

材料

いんげん 200g  
山椒入あさ漬の素 小さじ2杯(約10g)

作り方

- 1 いんげんを水洗いした後、スジを取り除く。
- 2 鍋に湯を沸かし、いんげんを入れる。再び煮立ってから1〜2分茹でる。
- 3 ザルに上げて冷水に浸し水けをきる。
- 4 ボールに茹でたいんげんと山椒入あさ漬の素を加えて和える。
- 5 10分ほどおいて味をなじませる。

茹でいんげんの

サツと和え

