

みょうが＆きゅうり 和風マリネ

香り食感がクセになる・みょうがレシピ②

みょうが＆きゅうり和風マリネ

材 料 (2人分)

- みょうが 2個
 - きゅうり 2/3本
 - 玉ねぎ小 1/2個
 - ★酢 大さじ1
 - ★砂糖 大さじ1/2
 - ★しょうゆ 大さじ1/2
 - ★オリーブオイル 大さじ1
 - ★だしパック(中身) 小さじ1/2
- ※本格・万能だしパック使用

- ① きゅうりは乱切りにして塩(分量外)をふる。
- ② 玉ねぎは薄切りして塩(分量外)をふりもみこみ、水にさらしておく。
- ③ みょうがは6等分に切る。30秒湯通して水気を切る。
- ④ きゅうり・たまねぎは水で洗って、水気を切る。
- ⑤ ジッパー付保存袋に、★調味料と③と④を加え混ぜ合わせて、冷蔵庫で冷やしてできあがり♪

コツ・ポイント

- 玉ねぎは薄切りし、塩もみをよくして水で洗ってください。
- ジッパー付保存袋に入れたら、よくもみこんでから冷蔵庫で冷やしてください。
- お好みで黒粗びきこしょう・ハーブ・ガーリックなどを加えても◎。
- 彩りにミニトマト・パプリカなども加えることもオススメです。