

若狭グルメを使った簡単レシピ°

さよりともずくの酢の物



【材料(1人前)】

さよりの笹漬け	3~4枚
もずく	100g
きゅうり	半本
生姜	1片
ごま	少々

★三杯酢

だし汁	大さじ3
酢	大さじ1
醤油	小さじ1
みりん	大さじ1

【作り方】

1. さよりは半分に切り、生姜は針生姜に、きゅうりは千切りにする。
2. ★三杯酢と合わせ、器に盛り付ける。

使用した商品はこちら

さよりの笹漬け

身は透き通るように美しく、味は淡白ですが、深い味わいと香りが豊かで上品な味。



スタッフから
一言

すっきりとしたもずく酢と笹漬けの酢の味を生かした簡単で少し高級感のある酢の物です。