

若狭グルメを使った簡単レシピ

のど黒と菊のおろし和え



【材料(1人分)】

のど黒の笹漬け 4枚
大根おろし 1カップ
菊 40g(1/2パック)

★調味料

酢 大さじ1
砂糖 小さじ1
塩 少々
醤油 少々

使用した商品はこちら

のど黒の笹漬け

芳ばしさと滴る脂の旨味、独特のコク。上品な風味がお口いっぱいに広がります。



【作り方】

- 1.調味料は予め混ぜ合わせておく。
- 2.菊は花びらをガクからむしり、酢少々を加えた熱湯に入れてさっと茹で、すぐに冷水にとって冷ます。
- 3.大根おろしは水気を軽く絞り、★調味料を加えてよく混ぜる。
- 4.最後に全部をさっくり和えます。

スタッフから
一言

脂の旨みたっぷりののど黒は、おろしで和えてさっぱりと。菊の色鮮やかさとほのかな苦みがアクセントとなっています。