長芋の白醤油漬け



材料 1人分

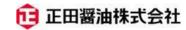
材料名 使用量 長芋 90g 調味液 60g % <調味液> 40 正田白しょうゆ18L角缶 40 みりん 20 穀物酢 合計 100

作り方

- 料理特徵
- 白しょうゆ・みりん・お酢でさっぱりとした味付けに仕上げました。 色味も白く上品な一品です。
- ①長芋は皮をむき、1.5cm角のさいの目切りにする。
- ②ポリ袋に①・<調味液>を入れ、長芋が液全体に浸るようにして一晩漬け込む。

材料名

③汁を切り、器に盛りつけて出来上がり。



使用量