

長芋の白醤油漬け



料理特徴

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。

材料 1 人分

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

作り方

- 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。
- ③汁を切り、器に盛りつけて出来上がり。