

タケノコの酢の物



材料（4人分）

タケノコ	300g
春雨	50g
キュウリ	1本
塩	ひとつまみ
カニカマ	60g
A だし汁	大さじ2
濃口しょう油	大さじ2
みりん	大さじ2
酒	大さじ2
B 塩昆布	大さじ2
酢	大さじ4
砂糖	大さじ3

作り方

- 1) 下処理をしたタケノコを食べやすい大きさに切って、Aとともに鍋に入れる。弱火で約5分煮たら、火を止めて約1時間漬けておく。
- 2) 春雨は茹でて水気を切り、食べやすい大きさに切る。
- 3) キュウリは塩で板ずりし、斜めに薄く輪切りにしてから千切りにする。カニカマは細くほぐしておく。
- 4) ボウルに①のタケノコと②、③、Bを入れ、混ぜ合わせたらできあがり。

ワンポイント!



工程の①で作ったタケノコは、春巻きなどにもアレンジできるよ♪



JAこうか
旬のレシピ集

<http://ja-kouka.shinobi.or.jp/food/recipe/>

他のレシピはこちら!!

