

生芋こんにゃくで美味しいおかず  
Menu suggestion

ホーム > 生芋こんにゃくで美味しいおかず

玉こんにゃくと夏野菜の浅漬け

玉こんにゃくと夏野菜の浅漬け

このレシピを印刷する。

こんにゃくの浅漬け! ?  
味も入り、美味しい箸休めに。



材料 (3~4人分)

・玉こんにゃく	1袋
・きゅうり	1本
・にんじん	1/2本
・セロリ	1本
・みょうが	2個
・なす	1本
・浅漬けの素	適量

- ① なす・きゅうり・にんじん・セロリはスティック状に切り、みょうがは縦に4等分位の大きさに切ります。玉こんにゃくは、熱湯であく抜きをします。
- ② ①をポリエチレン袋に入れ、「浅漬けの素」を浸る程度注ぎ、良くもんでから冷蔵庫で約20分漬けます。
- ③ 汁気を切って器に盛り、出来上がりです。

このページのTOPに戻る