

あまいサラダスティックの辛子漬け

<< ビニールひとつで一夜漬け >>



----- 材料 (2人分) -----

- ・サラダスティック 数本 (約 400g)
- ・A {
 - めん汁 (3倍濃縮) 大さじ 4
 - 砂糖 小さじ 1
 - 塩 2つまみ
- ・練りからしチューブ 5 ~ 6 cm

----- 作り方 -----

- ① サラダスティックはよく洗い、株を切り落として 2 ~ 3 cm 長さに切る。サラダスピルナーなどで、しっかり水分を切る。
- ② ①が入る大きさのビニール袋を用意する。ビニール袋に A を入れ、袋を揉んで砂糖と練りからしを溶かす。①のサラダスティックを加え、揉みこむようにして全体になじませ、空気を抜く。冷蔵庫で一晩おいて味をなじませる。



※POINT

練りからしはお好みで調整してください。