

常備菜にどうぞ！

ごぼうの和風マリネ



材料 (2~3人分)

- 笹切りごぼう 1袋
- めんつゆ 100cc
(3倍濃縮、ストレートタイプ)
- 唐辛子 1本

作り方

- 1 笹切りごぼうをお湯に入れて、5分程度戻し、水を絞り切っておきます。
- 2 ボールや容器にめんつゆ、唐辛子を入れます。そこにごぼうを入れて、ごぼうが浸るようにします。冷蔵庫で一晩おいてできあがり。

そのまま食べても、サラダのトッピング、お豆腐にかけたり使い方は色々です。

KOUTA SHOUTEN

使ったのはコレ！

笹切りごぼう



安心の国産素材。
ごぼうの香りを大事にしました。
お料理をもっと美味しく簡単に。
食感、素材の味が違います！