

とっておきレシピ  
RECIPE

小大豆もやしの酸辣（モヤシの中華風酢の物）



材料

(2人前)

まめどん[小大豆モヤシ](50g)

ニンジン[細切り](10g)

ショウガ[細切り](10g)

タカの爪[みじん切り](2g)

【漬けタレ】

酢(100g)

砂糖(100g)

タカの爪(1本分)

山椒粒(3粒)

サラダ油(適宜)

作り方

1. 酢、砂糖を同割りで混ぜ合わせる。
2. タカの爪、山椒粒を少量のサラダ油に入れ沸かす。
3. (2)を濾して、(1)と混ぜ合わせる。
4. まめどん、ニンジン、ショウガ、タカの爪を(3)のタレに漬けておく。