

料理名

たたき自然薯

4人分

調理時間 10分



作り方

1. 山形おみづけわさびを刻む。
2. 温海かぶ甘酢漬をみじん切りにする。
3. 皮をむいた自然薯をビニールに入れて、麺棒で叩く。
4. 「3」に「1」を入れ、よく混ぜる。
5. 小鉢に盛り付け、「2」で飾り付けをする。

材料

- ◆ 雪国育ちの自然薯【大石田町新作物開発研究会】 100g
- ◆ 山形おみづけわさび【三奥屋】 大さじ3
- ◆ 温海かぶ甘酢漬【本長】 1個