

料理名

山形の色どり酢の物

4人分

調理時間 10分



作り方

1. 温海かぶ甘酢漬、生きらげ、白カブ、キュウリを千切りにする。
2. 白カブ、キュウリは軽く塩もみする。
3. 調味料（酢、砂糖、塩）を合わせて、食用菊以外の材料を混ぜ合わせる。
4. 最後に、生のままの食用菊を散りばめる。

材料

- ◆ 温海かぶ甘酢漬【本長】 1/2個
- ◆ 生きらげ【鈴木屋本店】 20g
- ◆ 白カブ 1/2個
- ◆ きゅうり 1/2本
- ◆ 食用菊（黄色） 1輪
- ◆ 酢 20g
- ◆ 砂糖 20g
- ◆ 塩 少々