



※写真はイメージです。

素材のおいしさを活かした浅漬け

★うすくち生しょうゆでカラフル浅漬け

材 料 (2人分)

きゅうり……………1/2本(50g)
 洋にんじん ……1/2本(60g)
 なす……………1/2本
 赤パプリカ ……1/4個(50g)
 黄パプリカ ……1/4個(50g)

A { キッコーマン
 いつでも新鮮しばりたて
 うすくち生しょうゆ
 (うすくちしょうゆ)… 大さじ3
 マンジョウ
 米麹こだわり仕込み本みりん
 (本みりん)… 大さじ1・1/2

大葉 …………… 3枚

作り方

1. きゅうりは1cm角8cm長さ、洋にんじんは8mm角8cm長さ、なすは1cm幅のくし切り、赤パプリカと黄パプリカは1cm幅に切る。
2. 耐熱皿にAを合わせ、電子レンジ(600W)で1分半加熱し、粗熱をとる。
3. ビニール袋等に1を入れ、2とみじん切りにした大葉を加えてもみこみ、冷蔵庫で約30分置く。
4. 汁気をきり、器に盛りつける。