

長芋の酢づけ

《材料》

- ・長芋 500g
- ・酢 1cup
- ・塩 10g
- ・みりん $\frac{1}{2}$ cup
- ・砂糖 50g

《作り方》

- ① 酢・塩・みりん
を合せ 煮たてに冷ます。
- ② 長芋は皮をむき
①の調味料の中に入れ
つけこむ。
- ③ 漬け加減は
1日位が目安!!

