



道の駅 レシピ

[← 一覧ページへ戻る](#)



みょうがだけの浅漬け(2人前)

道の駅情報

道の駅 うみでらす名立

北陸自動車道・名立谷浜ICより4分
Tel(025)531-6300



印刷する

[レシピを印刷する](#)



レシピはPDF形式です。ご覧いただく場合には専用ソフト「アドビリーダ(Adobe社・Adobe Reader)」が必要です。
お持ちでない方は当バナーよりダウンロードの上、ご利用ください。無料。

道の駅 特産品



上越みょうが

みょうがだけの浅漬け

レシピをみんなに広めよう! [ツイートする](#) 0

みょうがは夏みょうがと秋みょうががありますが、秋みょうがの芽を生かすため茎を捨てていましたが何か生かせる手はないかと考え浅漬けを作りました。

店舗の特産

上越みょうが 使用

レシピ作成者

高宮 富子様

ここが重要! ワンポイント

みょうがを茹で過ぎないように注意する。



調理時間・材料

調理時間	15分
材料	<ul style="list-style-type: none"> みょうが 10本 にんじん 1/2 塩 調味料



作り方

- 1 みょうがは茎の部分の皮をむき、なめらかな肌合いの部分だけを使います。
- 2 3~4センチの長さに切り塩ゆでをします。さっと色が変わるくらいが良い。取りだして冷水に入れる。
- 3 色合いに人参の千切りを作ります。
- 4 冷水に冷ましたみょうがを良く水切りして人参を加え塩と調味料で味を整えます。

レシピ紹介者からのコメント

みょうがの風味と辛味でご飯が沢山食べられますよ。



[← 一覧ページへ戻る](#)

[▲ このページのトップへ](#)