



# ハッピーレシピ辞典



「ハッピー料理教室 日の出みりん (キング醸造) 2014年3月16日より」

## いんげんのお浸し ハッピー料理教室



※写真はイメージです。

### 🍴 材料 (4人分)

いんげん	50g
塩	少々
▼A▼	
日の出新味料	小さじ1
かつお節	2g (1袋)
醤油	小さじ1
マヨネーズ	小さじ1

- 1 さやいんげんはヘタをとり、沸騰したお湯に塩を加え、中火で3分弱茹でザルにあげて冷やす。
- 2 いんげんを食べやすい長さに切る。
- 3 2と〈A〉をボウルに入れ、混ぜ合わせれば出来上がり。

### 🍷 レシピで使用している商品のご紹介

