

季節で検索 **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」

たたきごぼう ハッピー料理教室



※写真はイメージです。

- 1 ごぼうは水洗いし、すりこぎで全体を軽く叩き、5cmの長さに切る。
- 2 食べやすい大きさに縦わりに切り、酢水につけてアクを止める。
- 3 ごぼうをやわらかくなるまで茹でる。
- 4 茹であがったらザルへ上げ、〈A〉と3をよく混ぜて出来上がり。

🍴 **材料(4人分)**

ごぼう	100g
▼A▼	
すりこま	20g
日の出新味料	大さじ1
酢	小さじ1
醤油	大さじ1

🍷 **レシピで使用している商品のご紹介**

