

野わさびの粕漬



材料

- 酒粕 1kg
- ザラメ 700g
- 山わさび 適量
- 塩抜きしたキュウリ 適量
- 塩抜きしたウリ 適量
- 聖護院大根粕漬又は高菜の塩抜き 適量
- ※ お好みの分量でお試し下さい♪

調理方法

- 材料を食べやすい大きさに刻む
- 山わさびをすりおろして混ぜ合わせるだけ

簡単に調理できます。ご飯のおかずやお酒のつまみにオススメです♪