

☆白菜と柿の甘酢和え☆

○材料（4人分）

- ・白菜 2枚
- ・柿 大 1/2個
- ・いりごま 10g
- A・酢 50cc
- ・砂糖 大さじ 1.5
- ・塩 小さじ 0.3



○作り方

- ①Aを鍋に入れ、沸騰させる。砂糖がとけたら冷ましておく。
- ②白菜は固い芯の部分は4分、柔らかい葉の部分は2分ゆでる
- ③②を冷水にとり冷ましてから、5mm程度の拍子切りにし固くしぼる。柿も拍子切りにする。
- ④白菜と柿を①で和え、いりごまをすりばちですり、まぜあわせる。

☆調理のポイント☆

いりごまをすっても、
すりごまを使ってもおいしいです。

レシピの出典：
わかば会のレシピより

