

■ 酢ごぼう



【材料・4人分】

・ごぼう	150g
・さとう	大さじ4
・酢	大さじ4
・塩	小さじ1/2
・白いりごま	小さじ1

【作り方】

1. ごぼうは皮をこそげとり、4cm長さに切りってから1cm角の棒状に切り、水につけてあくを抜く。
2. 小鍋にさとう、酢、塩、ごぼうを入れて火にかけ、沸騰してから2～3分煮、そのまま冷ます。
3. ごまをふる。