

**材料 作りやすい分量**

みょうが	15本
酢	135g
水	65g
砂糖	大さじ4
塩	小さじ1/2

※液体の調味料は、計量カップだとアバウトになるのでg表示しました。

調理時間 20分

作り方

1. 調味料は合わせて火にかけて、砂糖が溶けるまで温めます。
2. みょうがは縦半分に切り、沸騰した湯で2分ほど茹でます。
3. 2. の水気をきって、熱いうちに1. の甘酢に漬け込みます。



アドバイス

◎みょうがは茹でると色落ちしますが、熱々を甘酢に漬けることで鮮やかな色が戻ります。箸休めとして、また細かく刻んでご飯と混ぜておむすびにしてもおいしいです。