

わさびの三杯酢漬け

材 料

わさびの根、茎(小さめのもの)・葉(小さい葉) 1kg

塩 40g

A
しょうゆ 130cc
酒 130cc
酢 130cc
さとう 200g



作り方

- 1 わさびを2~3cmの長さに切る(写真1)。
- 2 塩を入れ、青汁が出るくらいまで良くもむ(写真2)。1~2時間(できれば一晩)フタのある容器に入れておく。
- 3 三杯酢を作る。Aを小鍋に入れ火にかける。鍋のまわりに泡が出てきたら火を止めて冷ましておく。
- 4 休ませていたわさびに熱湯をまわしかけ、40~50秒くらいおき、水で洗い、水気をよくしぼる。
- 5 作っておいた三杯酢につける(写真3)。2日後くらいが食べ頃。作ってから一週間くらいまではおいしく食べられる。



わさび味噌

材 料

わさびの根 100g

塩 小さじ1

みそ 200g

さとう 大さじ1

作り方

- 1 わさびを細かくみじん切りにする。
- 2 塩を入れてよくもみ、熱湯をかける。水をかけて冷まし、よくしぼる。
- 3 みそとさとうをよく混ぜる。
- 4 3のみそとわさびをよく混ぜる。

わさびの天ぷら

材 料

わさびの葉

小麦粉

水

作り方

- 1 わさびの葉は洗って水気をしっかり取り、天ぷら衣を片面につけて、カラッと揚げる。(写真1)

