



## わらびの三杯酢

### 材料

わらび	100g
重曹	小さじ1/2
三杯酢	大さじ2

### 作り方

1. わらびのあく抜きをします。わらび全体が入るくらいの容器にわらびを並べ、重曹をふりかけ、その上から熱湯を注ぎます。熱湯が冷めるまでおき、水を時々替えながら一晩水にさらします。
2. あく抜きできたわらびを5cmくらいに切りそろえる。
3. 三杯酢と和える。

### 使用したセンナリの商品

