



【材料】(4人分)

かぼちゃ	300g
合わせ酢	
┌ 酢・砂糖	各大さじ4
└ 塩	小さじ1/3

【作り方】

- ①かぼちゃは種とワタを取って細切りにする。
- ②容器に合わせ酢の調味料を混ぜ合わせておく。
- ③熱湯にかぼちゃを入れ、混ぜながら、かぼちゃの歯触りが残る程度に2分茹でて茹で汁を切り、熱いうちに②を入れて全体を混ぜる。
- ④ときどき混ぜながら20分くらいおいて、味を含ませてから器に盛り付ける。