

バターナッツ 未熟果の浅漬け

バターナッツのレシピ



まだ青い状態で収穫したバターナッツを
生で浅漬けに！

材料（2人分）

バターナッツ（未熟果）…………… 1 個
浅漬けの素…………… 適量

作り方

- ① バターナッツの未熟果は、薄く皮をむいて縦半分に切る。
- ② 中央のタネの部分を軽く取り除き、5mmの厚さで切る。
- ③ 保存用袋などに浅漬けの素を入れ、切ったバターナッツを漬け込む。
- ④ 30分以上冷蔵庫で寝かせれば出来上がり。