

「おつな姫」の紹興酒漬け

エダマメのレシピ



ひと手間加えて酒のつまみに最高！

材料 (2人分)

エダマメ「おつな姫」(莢つき)・	300g
「紹興酒」	100cc
「醤油」	70cc
A「みりん」	30cc
「中華調味料」	適量
鷹の爪	適量
桜エビ	適量

作り方

- ① 「おつな姫」は塩もみし、たっぷりの湯で5分間ゆでてザルにあげます。
- ② 【A】の調味料を混ぜ、「おつな姫」を加え、冷蔵庫で一晩漬けます。
- ③ お好みで輪切りにした鷹の爪や桜エビを散らします。