

上高地みその調理みそ
「山椒みそ」

「山椒みそ」で毎日の食卓がおいしく変わる。



調理みそ

キャベツの山椒みそあえ



<材料>

キャベツ200g たまねぎ100g

<<調味料E>>

上高地山椒みそ40g 酢20g はちみつ10g

【作り方】

- ① キャベツは葉と芯に分け、芯は斜め薄切りにし、葉は3等角切りにしてボウルに入れ、水に漬ける。
- ② ①をざるに上げて耐熱容器に平らにのせ、ラップをふんわりかけ、電子レンジで4分加熱する。
- ③ ボウルに調味料Eを混ぜ合わせ、キャベツが熱いうちに加えてあえる。
- ④ そのまま冷やす。お好みでさらに冷蔵庫で冷やしても。