

おだしのうね乃



煮干の酢の物

うね乃の煮干はおだしをひいた後も、味も良く姿もきれいと評判ですので、是非捨てずにお召しあがりください。出汁ガラは味も染み込みやすく、食感も柔らかく酢の物にも最適です。

材料（2人前）

出汁ガラの煮干 10g

京のしろだし 大さじ1

酢 大さじ1

大根（おろし用） 適量

作り方

- 1 ボウルに出汁ガラの煮干、京のしろだし、酢を入れて混ぜる
- 2 お好みで大根おろしやきゅうりなどを添えて出来上がり

このレシピで使った商品



煮干