

| | |
|--------------|---|
| 料理名 | 角麩のからし味噌あえ |
| 市町名 | 鯖江市 |
| 伝承料理の いわれ | 報恩講・仏事には必ず作りました。 |
| 材料 | 4人分 角麩 4ケ きゅうり 1/2本 (50g) A (からし 【和からし】 5g 味噌 50g 砂糖 30g) |
| 作り方 | 1. 角麩を1枚4等分に切って、水につけて置く。水から上げて手で絞る (あまり固く絞るとカスカスになる) 2. きゅうりをスライスして塩でもんでしんなりさせて置く。 3. Aの調味料を混ぜ合わせてその中へ①と②を入れて混ぜる。 |