



【材料】(4人分)

かぼちゃ	300 g
合わせ酢	
酢・砂糖	各大さじ 4
塩	小さじ 1/3

【作り方】

- ①かぼちゃは種とワタを取って細切りにする。
- ②容器に合わせ酢の調味料を混ぜ合わせておく。
- ③熱湯にかぼちゃを入れ、混ぜながら、かぼちゃの歯触りが残る程度に 2 分茹でて茹で汁を切り、熱いうちに②を入れて全体を混ぜる。
- ④ときどき混ぜながら 20 分くらいおいて、味を含ませてから器に盛り付ける。