

# すだち酢レシピ

## <おつまみそら豆>

2人分

そら豆(さや付き)	1袋 (300~400g)
すだち酢	小さじ2
醤油	小さじ2
粉チーズ	大さじ1
サラダ油	小さじ1



- ①そら豆はさやから出して、塩入りの沸騰したお湯で3分程ゆで、薄皮を取り除く。
- ②フライパンに油をひき、そら豆を入れ、焼き目がついたらすだち酢、醤油を入れ炒める。
- ③粉チーズを加えて混ぜたらできあがり。

## <すだち醤油>

2人分

お好みの刺身用切り身	2人分
※すだち酢	数滴
※刺身醤油	小さじ2
お好きな付け合せ	適量
わさび	お好みで



- ①お好きな付け合せと刺身の切り身、お好みでわさびを皿に盛り付ける。
- ②刺身醤油に数滴(量は調整してください)のすだち酢を混ぜる。