

山形の「だし」

材料

4人分

- ・新生姜の甘酢漬け…適量
- ・なす……………1本
- ・きゅうり……………1本
- ・オクラ……………5本程度
- ・大葉……………5枚
- ・みょうが……………1本
- ・青ネギ……………適量
- ・かいわれ……………適量
- ・かつおぶし……………適量
- ・めんつゆ……………適量



作り方

- ①オクラのみさっと湯通しし、みじん切りにする。
- ②その他のすべての具材は、生のままみじん切りにする。
- ③材料を混ぜ合わせ、めんつゆで味を調べて、完成。

山形の郷土料理の「だし」を和歌山名産の新生姜でアレンジ！残っている野菜などを活用して作ってみよう！

