

揉みこんで漬けるだけ♪簡単白だしの酢の物(1人前約72kcal)

箸休めにおすすめ!  
おだしがきいた酢の物



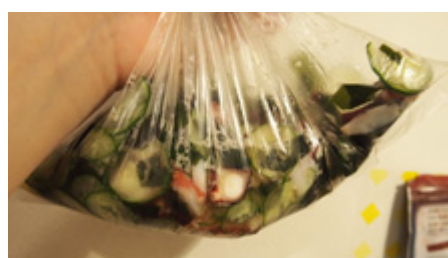
<材料(3人前)>

- たこ……160g程度
- きゅうり……1本
- 乾燥わかめ……4g程度
- 酢……大さじ4
- 白だし……大さじ2

<使用した商品>



【1】まず具材を適当な大きさに切り、お酢と「白だし」を加えます。



【2】ボールかポリ袋の中に【1】を入れてよく揉みこみ、冷蔵庫で1時間以上寝かせます。



【3】よく絞って、汁気をとってできあがりです。