

「始めよう食エコ」食エコレシピ

レシピ名	刻み生姜のつけ汁を使った自家製生姜漬け
投稿者	taechan

材料	<p>谷中の生姜1束</p> <p>刻み生姜汁</p> <p>塩少々</p>
作り方	<p>① 谷中の生姜の茎を切る</p> <p>② スライスする</p> <p>③ 塩少々いれ、サーとゆで、さます</p> <p>④ 市販の刻み生姜の残ったつけ汁をとっておき、②をひたす</p> <p>⑤ 市販の塩のみの梅干についているシソなどをいれるとさらに綺麗な色に仕上がります</p> <p>(ジャムなどの空き瓶にいれ保存)</p>
アピールポイント	<p>① つけ汁をすてないですむ</p> <p>② 産直でくる生姜がたべきれないために保存食とする (根生姜も応用可)</p> <p>③ 焼きそばやチラシ寿司、牛井などに千切りにのせる</p> <p>ジャムの瓶を利用し冷蔵庫保管が可能</p>

