

ながいも醤油漬け

とろろご飯にしようなんて思って長芋買ってきたのに、何故かそのままにしてしまってダメにしてしまうなんてことはありませんか？ それに1本だと300円なのに半分より少ないのに200円なんてことも、こちらの心理を読まれているようで悔しいですね。

でも大丈夫です。この醤油漬けがあればマーケット側と立派に対抗できます。酒のアテにも立派に通用します。なんてたって居酒屋のメニューだったんですから。



- ① 長芋の皮を剥いて、程良い長さに
- ② 緑のは100均のジャガイモカッター。簡単に切りそろえられるので、便利です
- ③ (日本酒1・そばつゆ3・醤油6)×倍量の水
- ④ 冷蔵庫で一晩置く
- ⑤ ワサビでも、ノリを刻んでも

もしかしたら、ケチなだけ？ もしかしたら、やっぱり心理読まれてるじゃない？

そーですね！

でも、いいんです。旨ければ・・・ 長〜く楽しみましょうネ