

### ■材料(保存容器小1個分)

レンコン	2節(約150g)
酢	少々
<調味料>	
純米酢	大さじ2
砂糖	大さじ1
輪切り唐辛子	少々



### ■作り方

1. レンコンは皮をむき、5mmの厚さの輪切りにし、酢水にさらす。
2. 鍋に水をはり、1を入れ中火にかける。沸騰したら3～4分ゆでる。
3. ゆでたらザルにあげ水気をきり、混ぜ合わせた調味料と和えて出来上がり。

### ■ポイント

味がしみ込みやすいよう、ゆでたレンコンは熱いうちに調味料と和える。