



福島県会津地方の郷土料理をアレンジしました にしんの山椒漬け



材料2人分(※印は無印良品オリジナル商品)

にしんの水煮※	1缶
たまねぎ	1/4個
にんじん	20g
A 昆布の出汁酢※	50ml
本和香糖※	小さじ1.5
片栗粉	適量
オリーブ油	大さじ1
山椒の実(茹でたもの)	適量
※なければ粉山椒でも可	

つくりかた

1. にしんの水煮缶は具と汁に分け、汁大さじ2杯と**A**を混ぜます。
2. たまねぎはスライサーで薄切りにし、にんじんは千切りにします。耐熱皿に乗せて電子レンジ600Wで1分ほど加熱し、水気をしぼり、熱いうちに手順**1**に漬けます。
3. フライパンにオリーブ油を入れて熱し、片栗粉をつけたにしんを両面中火で焼きます。
4. 熱いうちに手順**2**に漬けて、山椒の実を入れて冷まします。

キッチンカウンターのスタッフが考案したレシピです