



れんこん

れんこん	270g
水	100ml
酢	少々

作り方

- 1 1cm幅の輪切り、または半月切りにする。水を入れたボウルに入れ5分ほどおく。
- 2 深鍋に入れ、水と酢を回しかける。
- 3 浅鍋でフタをして中火にかけ2~3分加熱する。沸騰したら弱火にして8分加熱する。



フタ：浅鍋
本体：深鍋