

料理名 **季節のもずく酢**

材料 (4人分)

- もずく…300g
- 柿…1個
- ゴールドキウイ…1個
- おろししょうが…小さじ1
- リンゴ…1/2個
- 合わせ酢
 - かつおだし…300ml
 - 薄口しょうゆ…50ml
 - みりん…50ml
 - 酢…100ml
 - 砂糖…30g



作り方

(1)	合わせ酢の材料を混ぜ合わせ、鍋でひと煮たちさせ冷ましておく。
(2)	もずくは沸騰した湯に入れ、ざるにあげて、そのまま冷めます。
(3)	合わせ酢の半量を(2)のもずくに入れ、1時間ほど漬けておく。
(4)	器に(3)のもずくを盛り付け、柿、ゴールドキウイ、リンゴ、おろししょうがを盛り、合わせ酢の残り半量を注ぎ出来上がり。