



菊芋のたまり漬け

材料	分量
菊芋	200g
酒	} 大さじ1
しょうゆ	
ニンニクチップ	} 適量
鷹の爪	



菊芋のたまり漬け

作り方

1. 食料保存袋によく洗った菊芋を2cm~3cmの乱切りにして入れる
2. 調味料を合わせて冷蔵庫で一晩寝かせて完成

お手軽料理

