調理カンタン！葉わさび漬け

葉わさび（約３００ｇ１束
葉わさび漬の素　１袋
密封できる容器（瓶やタッパーなど）

① 葉わさびはきれいに洗ってボウルや鍋等に入れる。
② 葉わさびの上からお湯（約９０度）をひたひたになるまで入れ、ラップでフタをして１～２分蒸らす。
※砂糖をふりかけてお湯を注ぐと辛味が増します。
③ 冷水に取って軽くしぼり、２～３㎝ほどの長さに切る。
④ きつくしぼって水気を切り、辛みが出るようよくもむ。
⑤ 密封容器に④と、葉わさび漬けの素を入れ、冷蔵庫で一晩おく。
※辛みが抜けるので、手早く作り必ずフタをして冷蔵庫に入れるのがポイント！たくさん作った場合は、冷凍保存もできます。道の駅みなみ波賀