

ゴホンッ! と

咳きこまない! 最後まで飲めちゃうくらいの 万能合せ酢



※ 土佐酢を作る

米酢	720cc
水	1080cc (30分前に昆布を漬けておく)
うす口醤油	280cc
砂糖	250g
花かつお	60g~100g

- ・材料をすべて鍋に入れて、沸騰する前に昆布を取り出し、花鰹を入れる。
- ・30秒くらい弱火で煮出してから、火を止める。
- ・リードペーパーで濾して、出来上がり。

※保存がきくので一度に沢山作っておきましょう!

他にも、海老・タコ・中華風酢の物、
ごまだれ風ドレッシングなどアレンジ可能ですよ。

