

「第1回奥ひの青パイヤ料理コンテスト in 日野町」優秀賞

フリガナ	カリカリヅケ	
1 料理名	かりかり漬け	
2 料理写真		
3 材料	材料名	分量
	○青パイヤ	100g
	○にんにく	1かけ
	○醤油	大さじ4
	○ごま油	大さじ4
	材料費（2名分）	80円
4 作り方	① 青パイヤの皮をむき、2，3mm程度の厚さの食べやすい大きさに切る。 ② 水にさらしてアクを抜き、水気を切っておく。 ③ にんにくをスライスする。 ④ 醤油、ごま油を合わせたものに青パイヤ、にんにくを入れ、1～2時間おく。	
	調理時間	10～15分
5 アピールポイント	<ul style="list-style-type: none"> ・カリカリ食感がくせになる！ ・白ごはんがすすむすすむ！！ ・漬け汁を別の料理の調味料に使ってもGood！！ 	