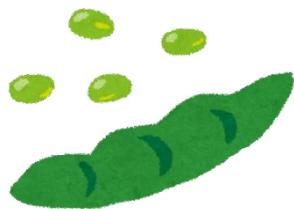


絶対おいしい！ 枝豆の塩茹で



材料(作りやすい量)

枝豆	250g(1袋)
塩	10g
塩	30g
水	1ℓ

作り方

- ① 枝豆は水で洗い、さやの両端をキッチンばさみで切る。10gの塩を揉みこむ。
- ② 湯を沸かし塩30gを入れ、揉みこんだ塩は洗い流さず、4~5分を目安に茹でる。(長く茹でると旨味が抜けるので注意！)
- ③ ザルにあげる。