



みょうがのバター醤油炒め

材料 (2人分)

・みょうが	6本
・バター	10g
・しょうゆ	大匙1/2
・塩、コショウ	適宜

作り方

- ① みょうがは縦4等分に切る
- ② しんなりするまで炒め、バター、塩、コショウを入れて更に炒める
- ③ 最後にしょうゆをサッと入れて炒め、味を絡めて完成

ここがポイント👉

ビールにも、ご飯にも合う。

出典引用 : https://www.kurashiru.com/recipe_cards/6f67c231-c918-41c6-bb61-e97586430cc1



みょうがの簡単おつまみ

材料 (2人分)

・みょうが	3本
・ゴマ油	大匙1
・しょうゆ	適宜
・ゴマ	小匙1

作り方

- ① みょうがは半分に切って、斜めにスライスする
- ② ゴマ油、しょうゆ、ゴマをよく合えて完成

ここがポイント👉

大葉やキュウリを入れても美味しい。

出典引用 : <https://cookpad.com/recipe/2614595>



みょうがとナスの簡単和え

材料 (2人分)

・みょうが	3個	★かつお節	3g
・ナス	1本	★昆布茶	小匙1/2
・塩	小匙1/2	★ゴマ油	大匙1
・小ねぎ(小口切)	適宜	★しょうゆ	小匙1/3

作り方

- ① みょうがは薄い斜め切りにする
ナスはヘタを落とし、薄い半月切りにして、塩もみしたら5分ほど置いておく
- ② ナスの水気をよく絞り、みょうが、★とよく混ぜて合える

ここがポイント👉

アクが気になる場合は、水にさらす。 ③ 皿に盛り、小ねぎをかけて完成

出典引用 : <https://www.kurashiru.com/recipes/dd676bd1-ad79-41ca-85f7-9f45aacfface>



みょうがの甘酢漬け

材料 (12個分)

・みょうが	12個
★酢	200ml
★砂糖	50g
★塩	小匙1

作り方

- ① みょうがは、根元を5mmほど切り落とし、縦半分に切る
- ② 鍋にお湯を沸かし、ミョウガを10~20秒ほど茹でてザルに上げ、水気を切る
- ③ ポリ袋に②のミョウガと★の調味料を入れ、よく混ぜ合わせ、半日ほど置いておき、味がなじんだら完成

ここがポイント👉

シャキシャキが好きな方は早めに食べよう。

出典引用 : <https://www.kurashiru.com/recipes/947f9abe-5caf-447b-86c9-23e844f11cd4>