



## バナナなんばんの松前漬け

バナナなんばんの辛味と香りを生かした松前漬けです。甘辛い味付けでご飯にかけたり、おつまみにも。辛いのが苦手な方はピーマンや万願寺でもおいしく作ることができます。

### 材料：作りやすい量

バナナなんばん	-----	250 g (8~12本)
切り昆布 (がごめ昆布・日高昆布など)	----	15 g
するめ (細切り)	-----	15 g
しょうゆ・本みりん	-----	各50 ml
砂糖	-----	大さじ1
水	-----	100 ml

### 作り方：

1. バナナなんばんは種・ワタごと、厚さ2~3mmの輪切りにする。
2. 容器にバナナなんばん、昆布、するめを入れる。
3. 小鍋にしょうゆ、本みりん、砂糖、水を入れてひと煮立ちさせる。
4. 2に熱々の3をかけて混ぜる。2時間ほどおいて味がなじんだら食べられる。  
昆布やするめを柔らかく食べたいときは一晩(8時間)おく。