わさび漬 簡単レシピ集

◇わさび＆マヨネーズ

意外や意外、わさび漬と乳製品や
味噌との相性って、実は抜群！！
ディップとしても活用範囲が広がります。
ほど辛仕立てで、おつまみにもぴったり♥

〈わさびエビマヨサラダ〉

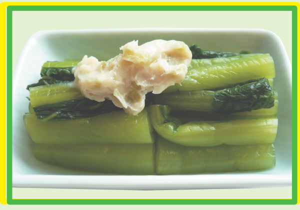
〈オードブルとして〉

◇わさび＆味噌

〈野菜スティックにつけて〉

〈ゆでいんげんのわさびみそ和え〉

〈焼きおにぎりに〉
- わさび明太マヨ
- わさびみそ


野沢菜漬にのせて

かまぼこと和えて

□そのままのっけて、和えて、美味しさ広がる□

お豆腐にのせて

お酒の〆に
わさび茶漬で

1. パスタを茹でて、オリーブオイルをからめる。
2. 茹でている間に、わさび漬＋マヨネーズ＋明太子を混ぜて、お好みの味にする。
3. キャベツやエビ・ベーコンなどお好きな具材を炒めたものと、1・2を混ぜて、お醤油を少し入れて香ばしく味を整える。
4. 仕上げに、刻んだしその葉・トマトなどを器に飾って出来上がり。

wasabi-mentai pasta

1. フライパンに油をひいて、鶏モモ肉を両面とも、こんがりと蒸し焼きにする。
2. フライパンに入れたままお醤油をひと回し。
3. わさび漬を表面にぬって、とろけるチーズをのせてフライパンにふたをし、チーズがとろけたら出来上がり。
4. 野菜と一緒にお皿に盛って ステーキ風に。

torimomo mushiyaki wasa.cheese nose