

料理名	角ふのからしあえ
市町名	越前市
伝承料理の いわれ	報恩講仏事の時に
材料	きゅうり：2本、塩：少々、 角ふ：10個、酢：大3、味噌：大3、からし：小2、 砂糖：大3
作り方	1. きゅうりは、小口切り、塩で軽くもみ水気を絞る。ふは水で戻し固く絞り 四つ切りする。 2. 味噌を十分にすり、酢、砂糖をとき辛味を出したからしを加え酢味噌を作 る。 3. ②の酢味噌できゅうりとふを和える。