

料理名	角ふとキュウリの辛子和え
市町名	越前市
伝承料理の いわれ	葬式、法事等を作る
材料	4人分 キュウリ：200g、塩：少々、 角型のふ：4枚、からし：小3、酢：大1 味噌：24g 砂糖：大1
作り方	1. キュウリは小口切にして塩で軽くもみ、水気を絞る。 2. 味噌を十分にすり、酢、砂糖、からしで酢味噌を作る。 ふは1枚を3ヶに切り、酢味噌で和える。