

冬野菜をおいしく食べましょう! …大根編

《大根のビール漬け》



◆材料 <約 10 人分材料>

- ・ 大根 1本
- ・ ビール 250cc
- ・ 酢 90cc
- ・ 塩 80g
- ・ さとう 250g
- ・ からし 15g

◆作り方

- ①大根を1回分食べる位の大きさの固まりに、ざっくり切る。
- ②タッパやビニール袋などの入れ物に①を入れ、ビールと調味料を入れてまぜる。
- ③おもしは不要、時々混ぜる。
- ④水が上がってくるまで2~3日位漬ける。

…ひとことポイント…

◆一度食べたら忘れられないおいしさです。 提案者:みちくさ会会員 川久保 サヨ子