

冬野菜をおいしく食べましょう! … 大根編

とても簡単、手軽に出来る大根のお漬物です。大根のおいしい時期に作ってみてください。

《大根のはいはい漬》



材料

大根…1kg

調味料

砂糖…100g

塩…… 20g

酢…… 72cc

作り方

① 大根を適当な大きさに切る。

② 調味料を混ぜ合わせて、大根をつける。

(蓋に重石を置くとなお良い)

③ 1日以上経ったら出来上がり。

* 漬け具合は、お好みでどうぞ!

(唐辛子や柚子もお好みで)

…ひとことポイント…

◆食べる直前に、唐辛子や柚子をふりかけると、大人はお酒のおつまみ。子供は、サラダ感覚で食べられます。

(提案者:みちくさ会会員 石坂昌子)