

作って置くだけ爽やかツバキ漬け



材料(6～7人分)

- ・大根(1kg)
- ・島にんじん(1本)
- ・生しょうが(150g)
- ・塩(15g)
- ・生こんぶ(2本)

◇酢液

- ・水(2と1/2カップ)
- ・砂糖(500g)
- ・酢(2カップ)



- ① 大根は2～3ミリの薄い輪切りにし、塩を45gふり、しばらくおく。
- ② 島にんじん、生姜は千切りにし、塩を8gふり、しばらくおく。
- ③ 昆布をさっと洗い2～3ミリ幅で18cmの長さに切る。
- ④ ①と②を固くしぼり、大根、島にんじん、生姜を芯にしてきれいに巻き、こんぶで結ぶ。

- ⑤ 分量の水に砂糖を入れ、沸騰したら火を止め、酢を入れる。
- ⑥ 容器(ガラスビンがよい)に④を並べて入れ、冷めた⑤を注いだら出来上がり。

※ 1週間後位から味がなじんで美味しくいただけます。