

辛味大根辛鮮の甘酢漬け

<< シッカリした辛味と歯ごたえが心地よい！ >>



----- 材料（作りやすい分量） -----

辛味大根辛鮮	300 g
柚子の皮の刻んだもの	適量
赤唐辛子の輪切り	1本分

A

{	砂糖	75 g
	塩	小さじ3/4
	酢	150 ml

----- 作り方 -----

- ① 辛味大根は良く洗い、皮をつけたまま、3～4cm 長さ×5mm角の拍子切りにする。
- ② 耐熱ボウルにAを入れ、沸騰する迄レンジにかけ、粗熱を取る（600W、約40秒）
- ③ ポリ袋に①を入れ、②を注ぐ。赤唐辛子の輪切り、柚子の皮を加えて空気を抜く。4時間以上置く。

※POINT

辛味大根は、同じ大きさに切ると味が均一に馴染みます。

