

大根のぽりぽり漬物

材料

醤油 80cc 酢 80cc 砂糖 50g

大根 350g 位

鷹の爪お好みで



作り方

1



醤油 80cc と酢 80cc、砂糖 50 グラムを混ぜながら軽く沸騰させます。
火を消したらそのまま置いておきます

2



大根を棒状に切っていきます

3



調味液に鷹の爪をお好み量入れます

4



調味液の粗熱が取れたら、保存容器や保存袋に入れて、一晩冷蔵庫
で冷やしたら出来上がりです！