

茄子の辛子漬け

材料

茄子 3本

塩大 3

酢大 1

砂糖大 2

薄口しょうゆ大 3

からし小 1

酢大 1



作り方

1



なすはよく洗って、適当な大きさに切っておきます。

2



Z I Pロックに 1、塩入れ、よく揉みこみます。酢を少し入れて、封をします。できれば、袋の上から、重しをのせます。

3

2の茄子がしんなりするまで、最低 15分くらい待ちます。

4



3の茄子をとりだし、よく搾ります。

5



調味料は砂糖、辛子、薄口醤油、米酢です。

6



4のZIPロックに調味料を入れてよく混ぜます。口を閉じて密閉し、冷蔵庫で30分程おきます。

7



お皿に盛りつけて頂きます。日持ちがするので、楽しんで、頂きます。