

大根のわさび漬

材料

大根中 1本 塩(大根の塩揉み用)適量

★酢大さじ 1.5 ★酒大さじ 1.5

★塩小さじ 1.5 ★砂糖大さじ 8

★わさび小さじ 1 ★鷹の爪 適量



作り方

1 大根の皮を向き半月切りにする(輪切りでもオッケー★お好みで)

2  ビニール袋に塩と大根を入れ軽く揉み込み冷蔵庫で一晩寝かす。

3  清潔な容器に、★の材料を全て入れ、軽く混ぜておく。

4  一晩寝かせた大根から水分が出るため、汁は捨て大根は、キッチンペーパーで拭き取る。

5



3の容器に大根を放り込め〜(^-^)/全体に調味料がまざれば1日〜2

日冷蔵庫で漬ければ出来上がり〜

ジップロックに入れて空気を抜いて冷蔵庫で保存してもOK