

# 新生姜酢漬け

## 材料

新生姜 500～600g  
お酢 200cc  
砂糖 100g  
塩 小さじ 1/2

## 作り方

1



新生姜は スプーンでゴリゴリ削いで汚れをとり よく洗って スライサーで 薄くスライスする。

2

鍋にお湯を沸かしている間に甘酢を作る。

3



沸騰したお湯に 新生姜を入れて1分～2分浸す。途中菜箸でよく混ぜる。

4



ザルにあけて 水気を取る

5 熱いうちに 合わせて甘酢の中に入れて漬け込み冷蔵庫にいれる。

