

ごぼうの漬物

材料（1 人前）

ごぼう斜め切りでひとつかみ
お塩ひとつまみ
麵つゆ濃縮タイプ適量
一味唐辛子少々
ご飯お好みで



作り方

- 1 ごぼうを用意します。水煮でも洗いで土付きでも OK。
- 2 嗅覚過敏の私はアライグマよろしくごぼうを洗いますが皆様はそれぞれ良きをお願い申し上げます。
- 3 写真のように歯ごたえがありつつ短時間で漬けられるように 1 センチくらいの斜め切りにします。
- 4 ポリ袋にごぼうを入れてお塩ひとつまみをいれて揉んだら冷蔵庫にいます。
ポリ袋は水が漏れるから二重にしてお気をつけてね。
- 5 水が出てきたらごぼうを洗います。塩でつけて出た水分を流して、ぎゅっと絞ります。
- 6 新しいポリ袋にごぼうを入れて麵つゆ濃縮タイプをいれて袋を再び二枚重ねて冷蔵庫にしまいます。麵つゆの量はお好みで。
- 7 ごぼうが漬かったな。とあなたの好みになりましたら、一味唐辛子をふります。
さあ、アツアツ炊きたてご飯と食べましょう。美味しいよ！