

塩麴の漬物

材料

きゅうり 1~2 本

人参(中)1 本

大根 8cm ほど

塩麴(チューブタイプ)大さじ 3 くらい

塩軽く 1~2 つまみ程



作り方

- 1 野菜を良く洗って大根と人参は皮を剥き、ペーパーで水気を拭いておきます。
- 2 野菜を切ってジッパー袋へ入れていく。きゅうりは長さを半分に、人参と大根は長さ半分縦半分に。大きいものは更に縦半分に。
- 3 ※大根はかなり縮むので大きめで大丈夫です。人参は漬かりづらいので大きい場合はカットして下さい。きゅうりはそのままでも。
- 4 野菜を入れたジッパー袋に塩麴と塩を入れ、ジッパーを閉じたら全体を揉み込み冷蔵庫へ。
- 5 ※しばらくすると水気が出てくるので、なるべく空気を抜いてジッパーを締め直しておくと良く漬かります。
- 6 朝仕込めば夜には浅漬けで食べられると思います。冷蔵庫で3日くらい大丈夫でした。
- 7 食べる時はペーパーで軽く水気を拭き取ってください。七味を振っても美味しいです。