

簡単茄子の辛子漬け

材料

茄子 3～4本

塩適量（しんなりさせる用）

★砂糖大匙1

★みりん大匙1

★酒大匙1

★辛子チューブ 3cm

★薄口醤油大匙1（少し多めが美味しい）



作り方

1. 茄子のヘタを切り落として、半分に切って乱切りにする。あく抜きのため、30分ほど水につけておく。
2. ボールに、水気を切った茄子を入れて、適量の塩をふって混ぜる
3. 茄子がしんなりするまで待つ（30分位）しんなりしたら、しっかり絞ってナイロン袋に入れる
4. 3. のしっかり絞った茄子に★の調味料を入れて袋の外から少しモミモミする
5. ナイロン袋の空気をしっかり抜いて縛り、冷蔵庫で3時間冷やしてお召し上がりください。