

大根のべったら風漬物

材料 大根 1 本＋塩＋唐辛子 1 本
調味料（砂糖 150 g ・ 米酢 75 g）



作り方

- ① 大根は皮をむいて 8 等分（適当に）の大きさに切る。軽く塩をふる。水が出たら捨てて、キッチンペーパーで拭く。
- ② 調味料と鷹の爪 1 本（切って使う）を合わせて、ナイロン袋に入れる。
- ③ ②の調味料を合わせたナイロン袋に、①の大根を入れて、空気を抜く。
- ④ 袋の外から、グチャグチャ少し手で揉んで、調味料がまんべんなく大根に浸みるようにする。
- ⑤ 冷蔵庫保存して、味がしみ込むように、時々ひっくり返す。1～2 日で食べられる。食べる分だけ袋から出して、漬け汁は捨てずに大根を漬けたままにすると、いつまでも食べられます。