

赤カブのらっきょう酢漬け



**こちらを使用しました！
使い方簡単！**

国産のお米を主原料とした穀物酢をベースに美味しく仕上げたらっきょう漬け用の調味酢です。
らっきょう以外にもいろいろなお野菜を漬けてみてはいかがでしょうか。



赤カブのらっきょう酢漬け

(材料) 5~6人分

| | |
|--------|-------|
| 赤カブ | 500g |
| らっきょう酢 | 200ml |
| ゆず | 1/2個 |
| 塩 | 少々 |



(作り方)

- ① 赤カブはピーラー等で皮を薄むき、いちょう切りにする。塩を振り3時間ほど置き、しんなりさせる。
- ② 塩気がついたまま、ビニールや保存袋、容器に入れ、らっきょう酢、ゆずのしぼり汁、ゆずの皮を千切りにしたものを一緒に入れて一晩たったら出来上がり。3日ほど漬けると真っ赤に染まります。

★お野菜いろいろ...大根、きゅうり、キャベツ、新玉ねぎ、みょうが、ミニトマトなどなど何でも漬けられます。
お正月には、大根と人参で紅白なますも簡単にできます！