

大根の醤油漬

No image

材 料

- ・大根 1本（1kg）
- ・醤油 180ml
- ・砂糖（キザラ） 180g
- ・酢 50ml
- ・鷹の爪又は赤唐辛子 2～3本
- ・生しょうが 適量

🍴 作り方

- （1）大根は皮をむき、食べやすい大きさに薄く切る。
- （2）醤油、砂糖、酢を沸騰しない程度に温めた後、冷ます。
- （3）ジッパー袋又はビニール袋に（1）・（2）、千切りしょうが、鷹の爪を入れ出来上がり。

※漬けた翌日から食べられます。