

『 塩すだち作り方 』

材料

すだち
塩

600g
200g



作り方

- ① すだちを8等分に切る。
- ② 密閉できる保存瓶に、すだち、塩、すだち、塩、と4～5層になるように入れ、スプーンやへらなどで圧をかける。
- ③ 常温で1日、冷蔵庫で2週間程置けば出来上がり！

*** 3か月くらいで使い切ってください！**

肉を焼く前に漬けておいたり、マリネにしたり、
ドレッシング代わりにしたり、色々使えます。