

『大根の焼酎漬け』

材料(作りやすい分量)

大人き	根参	ゆり	1	k	g
【A】	1	1	/	2	本本
焼砂	6	0	c	c	
塩	2	0	0	g	
		4	0	g	



作り方

- ① 大根、人参は皮をむき、半分に切る。
 - ② 大根、人参、きゅうりに塩(分量外)をふり、30分置く。
 - ③ ②をチャック付きビニールか、ふたが閉まる容器に入れる。
 - ④ 【A】を③の中に入れて、よく混ぜる。
 - ⑤ 野菜が良くなじむまで、何回か混ぜ合わせる。
- * 一日おいたら食べられます。後は冷蔵庫で保存!