

『ナスのしば漬け風』

材料(作りやすい分量)

ナス	3本(240g)
キュウリ	2本(200g)
ミョウガ	6個
粗塩	小さじ2
【A】	
赤梅酢	大さじ4
砂糖	小さじ2~3



作り方

- ① ナスはヘタを落とし、縦半分に切って斜め2~3mmの薄切り、キュウリも同様に切る。ミョウガは縦4つ割りにする。
- ② ①をボウルに入れて粗塩を振って全体に混ぜ、野菜がしんなりするまで1時間ほど置く。
サツと洗って水気を絞り、漬物容器に入れる。
- ③ 【A】を混ぜ合わせて②にかけ、全体を混ぜ合わせて、野菜と同量程度の重石をかけ、冷暗所で半日漬ける。