

# 『赤大根の甘酢漬け』

## 材 料

紅しぐれ又は紅くるり	1本
らっきよ酢	適量
砂糖	適量
赤唐辛子	1~2本



オレンジブーケと一緒に

## 作り方

- ① 皮を薄く剥いて、幅5mmの半月、いちょう切りの薄切りにする。
- ② らっきよ酢に砂糖を加えて甘酢を作っておく。
- ③ 殺菌した保存瓶に①を入れ、赤唐辛子と②の甘酢を注ぐ。
- ④ 一晩置いたら食べれます。

**\*桜や梅の型で抜いたら可愛い！**