

# 『ダイコンの辛子醤油漬け』

## 材料(4人分)

ダイコン 500g (正味420g)

A

しょう油 大さじ2

酢 大さじ1

練りがらし 小さじ1

塩



## 作り方

- ① ダイコンは皮をむき、1, 5cm角、4cm長さの拍子切りにし、塩小さじ1を振って1時間下漬けする。
- ② しんなりしてきたらさつと洗い流して、水気を切る。
- ③ ポリ袋にAを入れて辛子を溶き、②のダイコンを入れて空気を抜いて口を閉じ、30分程漬ける。