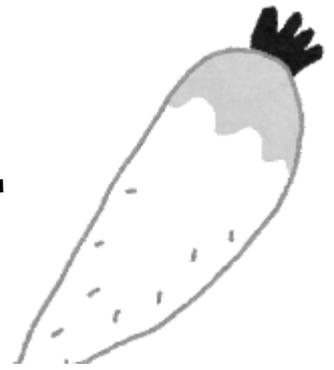


大根のゆず漬



☆ 材料(作りやすい分量)

大根	1/2本 (正味800g)
粗塩	大さじ1
ゆず	1個
ゆずの絞り汁	大さじ1~1と1/2
昆布	5×5cm 角程度 1枚

☆ 作り方

- ① 昆布は2~3等分に切る。
大根は皮をむき5cm 長さの1.5cm 巾の拍子切りにし、ジッパー付保存袋に入れる。
塩をふり入れ、昆布を入れて袋ごと振り全体に行きわたらせ空気を抜いて閉じ、1~2時間置く。
- ② ゆずの皮をよく洗い、皮の黄色い部分をそいでせん切りにする。
- ③ ①の出してきた水を捨てる。
②と絞り汁を加えて袋の上からもんでなじませ、空気を抜いて味がなじむまで漬ける。