

～大切にしよう芥屋かぶの会～

芥屋かぶの甘酢漬けのレシピ

そのままでもうまい！漬けてもうまい！

◎材料

- | | |
|--------------------|------|
| ・芥屋かぶ | 500g |
| ・塩 | 15g |
| (スライスした芥屋かぶの重さの3%) | |
| ・昆布 | 1ヶ |
| ・酢 | 大さじ4 |
| ・砂糖 | 大さじ4 |



◎作り方

1. 風通しの良い日陰で、数日間天日干しする。
2. 干した芥屋かぶの葉と根を切り、3%の塩水でもみ洗いする。
3. 薄くスライスし、その芥屋かぶの重さ3%の塩で塩もみをする。
4. 芥屋かぶから出た水分をしぼり、砂糖・酢・昆布と一緒に漬け、軽く重しをする。
5. 3日程で全体がピンクに染まったら完成。

