



農め〜くくらぶと作る美味しいメニュー

メニュー

大根の甘酢漬け

材料



- 大根・・・5kg（皮をむいたもの）
☆ 酢・・・1合
砂糖・・・1kg～700g（お好みで）
塩・・・1合
- } 基本量

作り方



- ① 大根の皮をむき重さを量る（丸のまま又は半切りくらいで）
- ② 大根を容器に入れ☆をすべて入れ味が均一になる様によく混ぜる（すぐに大根から水が出てきます）
- ③ 3日～1週間くらいで食べられます（時々かき混ぜる）

調理のポイント

- ・ 早く食べたい時は適当な大きさに切って漬けると早いです。
- ・ 材料は基本なので大根の量によって加減して下さい。
- ・ タカのみじんぎを入れたりユズ、レモンを入れたり色々アレンジして下さい。
- ・ 人参と一緒に漬けても美味しいです。