



● レシピ印刷 (PDFファイル)

## 【里22】しゃきしゃき福神漬け

⇒クリックすると拡大になります



材料



1 に対応



2 に対応



3 に対応



4 に対応



5 に対応



6に対応



完成

### ● 材料：

大根	1kg (1本)	昆布	25g
人参	200g	しょうゆ	1カップ
れんこん	100g	砂糖 (ざらめ)	150g
生姜	50g	酢	大さじ1
みりん	大さじ2		

### ● 作り方

1. 大根と人参はいちょう切りにして、3%の塩で下漬けをしておく。
2. れんこんはいちょう切りにしたらさっと茹でておく。
3. 昆布は水で戻してせん切りにする。
4. 生姜はせん切りにする。
5. 下漬けをしていた大根と人参の水気を取り、れんこん、昆布、生姜と混ぜ合わせる。
6. 調味料を合わせて沸騰させたら、5とあわせそのまま冷ましながら重しをかければ出来上がり。