

千枚漬け



材料 (5~6人分)

かぶ 1ケ (500g)

塩 大さじ1

昆布 2~3cm

赤唐辛子 1~2本

<調味料>

酢 2 1/2カップ

水 大さじ1

砂糖 1/4カップ

塩 少々

作り方

1. カブは皮を厚めにむく。2mm厚さに輪切りする。
2. 両面に分量の塩を均一にふり、重ねてボールに入れて30~60分下漬けする。
3. 水が出たら、水気を捨て、手で押さえて絞る。
4. 容器にかぶを数枚ずつととうがらし、昆布を交互にいれ、最後に調味料を煮立て冷ました甘酢を注ぎ入れ重石をする。

※1日で漬けあがる。

ポイント&その他