

大根浅渍け



材料

- ・大根 200 g
- ・甘酢
(酢 20 cc + 砂糖 大さじ 1)
- ・柚子の搾り汁 小さじ 1/2
- ・柚子の皮 適宜
- ・塩 2つまみ (2 g)

作り方

- 1 大根は皮をむき、短冊切りにして塩でもみ、布巾で絞る。
- 2 塩以外の調味料を混ぜ、1に入れて混ぜる。

ポイント&その他