

あちゃら漬け

レシピ提供／花屋ホテル 坂中 真



材料

大根	1本
林檎	1個
昆布(厚みのあるもの)	10cm
海老	2～4尾
おくら	6本
柚子	1/2個

漬け地

酢	大さじ4
砂糖	大さじ4
だし汁	大さじ1

作り方

- 1.大根は厚めに皮をむいて2cm角に切り、それを半分の薄さに切って塩水につけ、しんなりしたら水気をしぼる。
- 2.昆布は2cm角に切り、生合わせした漬け地の中に柔らかくなるまで浸す。
- 3.海老は塩少々を入れた熱湯で茹でて、ぐるむきにし小口からぶつ切りにする。
- 4.おくらは塩みがきをしてさっと茹で、海老と同じに切る。
- 5.林檎は皮をむいて大根と同じに切り、酢と塩少々をを入れた水に浸して色止めする。
- 6.1～5の材料の水気を絞って昆布を浸した漬け地に入れ、柚子の皮も2cm角に切ってざっとまぜ、1時間ほど漬け込む。

調理者談

あちゃら漬けとは南方から伝えられた古くからの料理で、色々な野菜が使えます。
ここでは大根と林檎を使い昆布の風味をきかせて作ります。