

うえだみどり大根ハリハリ漬け

レシピ提供/チロル亭 宮田 善雄



材料

A	うえだみどり大根	500g	B	醤油	100cc
	昆布	少々		酢	50cc
	生姜	少々	酒	50cc	
	柚	少々	みりん	50cc	
				砂糖	大さじ2

作り方

- 1.うえだみどり大根を銀杏切りにして、3日間天日干しにする。
- 2.熱湯でよく洗いAを混ぜる。
- 3.Bを煮立てて熱いうちにかけて漬ける(20日間)。