

うえだみどり大根のオレンジ漬け

レシピ提供/柏屋別荘 柳 隆広



材料

| | |
|----------------|-------|
| うえだみどり大根 | 3本 |
| ┌ 100%オレンジジュース | 500ml |
| └ オレンジ(果汁もしぼる) | 1/2個 |
| A レモン(しぼり汁) | 1/2個 |
| ┌ 塩 | 7g |
| └ 砂糖 | 35g |

※Aを混ぜたものがB

作り方

- 1.皮をむき親指ぐらいの太さにカットし、これを蛇腹切りにする。
- 2.1を軽く洗い、濃いめの塩水につけ、約1時間しんなりするまで漬ける。
- 3.しんなりしたら塩分を抜く。
- 4.塩分が抜けたら水気をきりBに漬け込む。