

漬物三品

(ぬか漬け、粕味噌漬け、酢漬け)

レシピ提供/倉沢 三恵子



材料

A ぬか漬け

いりぬか/塩/ザラメ/うえだみどり大根

B 粕味噌漬け

ぬき粕(なければ粕、砂糖)/味噌/塩(少量)/うえだみどり大根/山口大根

C 酢漬け

酢/砂糖/塩(少量)うえだみどり大根

作り方

A ぬか漬け

1.いりぬか、塩、ザラメを混ぜ合わせたもので大根を漬ける。(40日ほどで食べられる)

B 粕味噌漬け

- 1.大根の皮をむき半分に切り、切った面に塩をぬり一晚漬けておく。
- 2.ぬき粕と味噌を混ぜ合わせる。
- 3.塩漬けにした大根の水気を取り、2に漬ける。(5日ほどで食べられる)

C 酢漬け

- 1.大根を細切りにして塩で一晩漬けておく。
- 2.酢と砂糖をまぜ煮立たせたものを冷ましておく。
- 3.大根の水気を取り、2に漬ける。(5日ほどで食べられる)