



大根の即席べったら漬

<材料>

大根 400 g

(皮を厚めにむいた目方)

砂糖 大さじ1~2

即席べったら漬の素

(米麴・調味料各1袋)

<漬け方>

- ① 大根の皮を厚めにむき、4つ割りにして400gを用意します。
- ② ポリ袋で①の材料に、即席べったら漬の素と砂糖を混ぜて空気を抜き、冷蔵庫で1~2日置けば食べられます。
 - ★ 半日ほどで水が出ますので、大根が水に浸るように再び空気を抜いて縛り、保管して下さい。
 - ★ 洗わずに軽く水気を切ってお召し上がり下さい。
 - ★ 最初から、5mmほどの厚さでイチョウ切りにして漬ければ、半日~1日で食べられます。



カブとにんじんの即席べったら漬

<材料>

かぶ 300g (薄く皮をむいた目方)

にんじん 100g・かぶの茎 適量

即席べったら漬の素

(米麴・調味料各1袋)

<漬け方>

- ① カブは薄く皮をむき、8つ割り程度の楕形に切ります。
- ② にんじんは少し太めの千切り、茎は2~3cmの長さに切ります。
- ③②を熱湯に入れ、さっと湯通しします。
- ④ポリ袋で①③の材料に、即席べったら漬の素を入れてよく混ぜ空気を抜いて、冷蔵庫で2日ほど置けば食べられます。
 - ★ 甘味の多い材料なので、砂糖は入れなくても結構甘く出来上がります。