

切り干し大根の南部漬け



材料(作りやすい分量)

切り干し大根(乾)		50g
[甘酢]	酢	1/4カップ
	砂糖	大さじ1・1/2
	塩	小さじ1/2
	水	大さじ3
	黒ごま	大さじ1
	赤とうがらし	1/2本分

作り方

1. 切り干し大根は少量の水でもみ洗いしてから、たっぷりの水に10分程つけ、歯ごたえが残る程度戻し、水分をかたく絞る。
2. 1.と[甘酢]を混ぜ合わせたものを保存容器に入れ、冷蔵庫で保存し、時々上下を混ぜる。3~4日で味がなじむ。