

いかと白菜の変わり南蛮漬け



- 《材料》
- ・生いか 2杯
  - ・白菜 800g
  - ・人参 少々
  - ・塩 12g
  - ・醤油 大さじ1
  - ・ねぎ 1~2本
  - ・鷹の爪 1~2本
  - ・ごま油 大さじ2
  - ・砂糖 小さじ2
  - ・米酢 大さじ2
  - ・片栗粉 適量
  - ・揚げ油 適量
- ① (生いか, 白菜, 人参, 塩, 醤油, ねぎ, 鷹の爪)
- ② (ごま油, 砂糖, 米酢)

《作り方》

- (1) ①の材料を半日程度漬ける。(漬け汁は捨てる) ねぎ・鷹の爪を小口切りする。
- (2) 生いかに片栗粉をまぶし、油で揚げ、熱いうちにねぎにのせる。
- (3) (1) (2) に鷹の爪を入れて、②を回しかけ、さっくりサックリ混ぜたら完成♪  
お好みで醤油をかけても良い！冷めても美味しいので、翌日でもOK！



だいこんのゆず漬け (ぶっつけ)



- 《材料》
- ・大根 4kg
  - ・ゆず 1個
  - ・塩 100g
  - ・白砂糖 1kg
  - ・酢 2合
- ① (大根, ゆず, 塩, 白砂糖, 酢)

《作り方》

- (1) 大根を適当な大きさに切って桶に入れる。
- (2) ①の調味料を全部混ぜ合わせて、(1)の大根にからめる。
- (3) (2) にゆずの皮の干切りと汁を絞って入れ、ざっと混ぜる。
- (4) 軽く重石をする。味が染みたら、完成♪

