**≪赤かぶ漬け≫**

**出来上がり約2㎏分**

|  |  |
| --- | --- |
| 赤かぶ　　　　　　　　2㎏ | 調味料  塩 50g  酢　 160㏄  てんさい糖　 160g |

**作り方**

1. 赤かぶは皮をこすり洗いして縦半分～1/4に切ってから、スライサーで2～3㎜厚さに薄切りにし、塩をまぶしてポリ袋に入れます。空気を抜いて口を閉じ、一晩おきます。
2. 出た水分をしっかり絞り、酢とてんさい糖を加えて混ぜます。ポリ袋の空気を抜いて口を閉じ、バットなどに入れて軽い重石（1㎏程度）をして1週間漬けます。

★　日の当たらない涼しい場所（玄関、車庫など）におきます。

1. 色が鮮やかになったら食べられます。重石を外し、ポリ袋のまま冷蔵庫で数カ月保存できます。

室内, 皿, 座っている, テーブル が含まれている画像

自動的に生成された説明