

あとひき大根

<材料>

大根（正味） 8kg

米酢	1 カップ
ラッキョウ酢	1 カップ
砂糖	1 kg
塩	1 カップ
酒	1 カップ
梅酢	1 / 2 カップ

柚子の皮、赤唐辛子

<作り方>

- 1) 米酢、ラッキョウ酢、砂糖、塩、酒、梅酢を混ぜ合わせる。
- 2) 種をとった赤唐辛子の輪切り、柚子の皮のせん切りを加える。
- 3) 大根は、皮をむき、乱切りにし、浸け汁に入れる。3 時間~1 週間くらいが美味しい。

料理教室ヘルシークッキング

上田悦子

あとひき大根

<材料>

大根（正味） 8kg

米酢	1 カップ
ラッキョウ酢	1 カップ
砂糖	1 kg
塩	1 カップ
酒	1 カップ
梅酢	1 / 2 カップ

柚子の皮、赤唐辛子

<作り方>

- 1) 米酢、ラッキョウ酢、砂糖、塩、酒、梅酢を混ぜ合わせる。
- 2) 種をとった赤唐辛子の輪切り、柚子の皮のせん切りを加える。
- 3) 大根は、皮をむき、乱切りにし、浸け汁に入れる。3 時間~1 週間くらいが美味しい。

料理教室ヘルシークッキング

上田悦子