サカタのタネ

めでたい菊花

カブのレシピ

晴れの日に少し手を掛けて華やかに！

材料（2人分）

カブ「あやめ雪」…… 2個
A
- 酢…… 大さじ4
- 砂糖…… 大さじ2
- 塩…… 小さじ1
- 赤唐辛子…… 1本
- 昆布（細切りにしておく）……3cm

B 食塩水（塩分濃度3%が目安）
- 水……500mL
- 塩…… 大さじ1

カブの大きさによって量を調節してください

下ごしらえ

鍋に【A】を入れひと煮立ちさせて、冷ましておきます。

作り方

1. 「あやめ雪」は葉がある方の側面を落として、皮はむかずに使います。
2. 葉を切った面を下にして、底を切り離さないために箸を両端に置きます。
3. 上から格子状に切れ目を入れます。
4. しんなりするまで【B】に漬けておきます。
5. カブの水気を絞って【A】の液に漬け、一晩寝かせます。
6. 皿に飾りつけて、カブの中心に小口切りにした赤唐辛子をのせます。