

カブの甘酢漬け

カブのレシピ



しっとりとした肉質でおいしい!

材料(4人分)

カブ「玉波」…… 5～6本
 塩…………… 適量
 <甘酢液>
 酢…………… 80ml
 砂糖………… 大さじ2
 塩…………… 小さじ1
 A 水…………… カップ 1/2
 昆布………… 1切れ
 トウガラシ…… 1本

ポイント

【A】を鍋に入れ、ひと煮立ちさせておく。

作り方

- ① カブを食べやすい大きさに切る。
- ② 塩を振ってしばらく置く。
- ③ (2)がしんなりしたら下ごしらえした甘酢液に漬ける。
- ④ 一晚、冷蔵庫で寝かせる。