

お正月のピクルス

ダイコンのレンビ



いろいろな大根を花型で抜いて
華やかなお正月に!!

材料 (4人分)

ダイコン「天安紅心2号」……適量
ダイコン「紅化粧」……適量
ダイコン「あやめっ娘」……適量
ニンジン……適量
塩……小さじ1
酢……1カップ
砂糖……大さじ2
A 赤唐辛子……1本
黒こしょう (ホール)……適量

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 ダイコン、ニンジンは約1cmの厚さに切り、型抜きます。ダイコンの皮に色がある場合は、皮ごと使用すると彩りよくなります。
- ② 切ったダイコン、ニンジンに塩を振り約10分くらい置きます。
- ③ 【A】にダイコン、ニンジンを漬けます。赤いダイコンは別の容器に漬ける。(色移りを防ぐため)