

「あやめ雪」の 甘酢漬け

カブのレンピ



ほんのりあやめ色が美しい甘酢漬け

材料 (4人分)

「あやめ雪」カブ……………3個
 塩……………小さじ1
 A (酢……………大さじ3
 砂糖……………大さじ1・1/2
 塩……………小さじ1/2

作り方

- ① 「あやめ雪」は皮をつけたまま適当な厚さにスライスします。
- ② 塩をふり、しんなりするまで軽くもみます。
- ③ Aをよく混ぜ合わせて、合わせ酢を作ります。
- ④ (2)の塩もみした「あやめ雪」を合わせ酢に漬け込みます。

ワンポイント

すぐにおいしく食べられますが、しばらく漬けておくと美しい赤紫色が全体に回り、ほんのりピンク色に染まります。