

セリリーの

ハッキリづけ

《材料》

- セリリー 1kg
 - しょうゆ 270cc
(薄口でも濃口でも可)
 - 酢 180cc
 - 酒 90cc
 - みりん 100cc
 - 砂糖 300cc
- ①
赤唐辛子 適量

大根  で
も、オイシイ♪

お茶うけにも おつまみにも...
酸味もまろやかで
飽きない口みず。

《つけ方》

① セリリーを
五ミリ位の斜め切りにし、
刻んだ 赤唐辛子と一緒に
つけ容器に入れる。

② 鍋に ① を合わせ
煮たてる。
沸騰したら 熱いうちに
① にかけて
漬け込む。

③ 1日 おいたら、汁を
切り、その汁を捨てずに
再び沸騰させ
セリリーにかける。

④ ③ の行程を
2~3回 繰り返して
できあがり。

最後は汁を切らない
ようにする。

