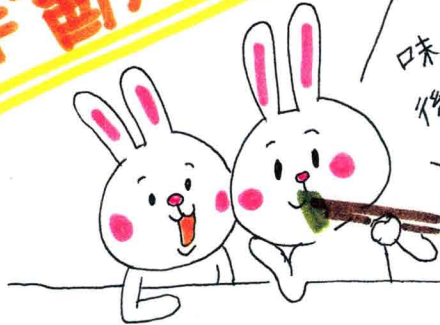


野沢菜の 酢醤油漬



味がしつかり!!
後引きます。

<材料>

野沢菜	10kg
石砂糖	500~800g
醤油	1.8リットル
酢	360cc
唐辛子	5本

<作り方>

- 1) 野沢菜を洗い、
良く水気を切って
3~4cmに切る。
- 2) 唐辛子を細かく切る。
- 3) ①と②を器に入れ
沸騰させた調味料を
熱いうらにかける。
- 4) 重石をする。

※ 1週間位から
食べられる!!