

大根のべったら漬

麹の甘み、昆布の
うまみ♡

《材料》

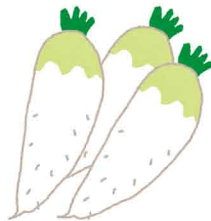
- ・大根 3〜4kg
- ・塩(粗塩) 100g
- ・水(よび水) 2/3 カップ
- ・昆布 20cm 程度

《こうじ床》

- ・乾燥こうじ 200g
- ・湯 250cc
- ・砂糖 1カップ
- ・みりん 1カップ

《作り方》

- 1) 大根の皮をむいて、
容器に入りやすい
大きさに切って 縦に
半割、あるいは 1/4 に切る。
- 2) 分量の塩をすりこんで
容器につめる。
余った塩を振り入れる。
- 3) 容器に入れたら
上からよび水を注ぐ。



- 4) おとしたをし
重石(5kg位)
をのせて冷暗所
で漬ける。
翌日、大根の
上下を入れ替え
3日ほど下漬ける。

- 5) こうじ床をつくる。
乾燥麹麹を密封
容器に入れ
お湯をかけて
混ぜ、タオルで
包んで保温し、
暗かい室内で
1日発酵させる。

- 6) ふくらと麹がふくら
たらみりと砂糖と
混ぜて床ほびき
上がり!!

- 7) 下漬けか
水かよがてきて
済んだようなら
本漬けに...

- 8) 大根のホネを
ふき取り、
容器にこうじ床
を少しいて
大根をならべ
1cmに切った
昆布をちらし
それをくり返す。
- 9) 大根とこうじをつめたら
表面にラップをし
おとしたをし
1kgの重石をし
5〜7日ほど冷暗所
でつけておく。

