



< 材料 >

- カブ 1kg
- 塩 大さじ2
- 昆布 (10cm角) 2~3枚
- エズ皮 少量
- 赤トウガラシ 2~3本

漬酢

- 酢 1カップ
- 砂糖 1/2 カップ

< 作り方 >

- ① カブは葉を切り、根木を洗い、皮をむき 薄い輪切りにする。
- ② ボールに ①の カブを入れ、ひたひたになる程の水を入れ

分量の塩を加え 溶かす。
軽い重石をする。

- ③ カブがしんなりしたらザルに上げて 漬け液をきる。
- ④ 容器に ③を平らに並べ、ゴング・エズの皮の薄切り、赤トウガラシの小口切りを散らす。
これをくり返し並べる。
- ⑤ 酢に砂糖を入れ、火にかけて 50℃位にあたため、砂糖をとかし、漬け酢をつくる。
これを冷まして ④に注ぎ、軽い重石をする。
次の日から食べれます。