

人参の五色漬け

<材料>

- ・昆布 300g
- ・ずるめ 5枚
- ・大豆 1cup
- ・人参 400g
- ・くるみ 適量
- ・醤油 4cup
- ・砂糖 $\frac{2}{3}$ cup

<作り方>

- ① 昆布は、ふいて2つ切りにして千切りにする。
- ② ずるめは1時間程、水につけたものを、水気をとって千切りにする。
- ③ 人参も千切りにする。
- ④ 大豆は土いっておく。
くるみは適当な大きさに切る。
- ⑤ しょうゆ、砂糖を火にかけて煮立たせる。
- ⑥ ①～④を混ぜ、⑤を熱いうちにかけふたをする。ときどき上下を混ぜ、味をしみこませる。

