

セロリーの粕漬け

< 材料及び分量 >

• 下漬け

セロリー ... 2kg
塩 ... 100g

• 本漬け

砂糖 ... 300g ~ 400g
酒粕 ... 800g ~ 1kg



とりのぞいた
葉は、
すうぶなどに
入れて
一石=鳥!!

< 作り方 >

- 1) セロリーの葉をとる
- 2) 塩とセロリーをビニール袋にいれ 口を閉めて
重石をする。
1~2日で さっと 水を上げる。長く漬けると
固くなるので注意する。
- 3) 水気を切り、砂糖と酒粕を合わせたものじ
交互に漬ける。