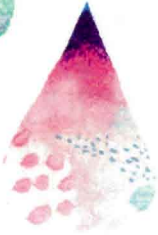
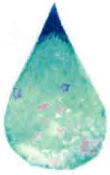


野菜

の生姜づけ♡♡

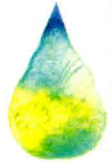


<材料>

塩水 (塩 大さじ2
水 5カップ)

※お好みで

ろっきゅう酢、
三倍酢も!!



きゅうり ... 3本
大根 ... 300g
にんじん ... 60g
なす ... 2個
しょうが ... 大1かけ
赤とうがらし ... 1~2本

<作り方>

- ① 鍋に塩水、赤とうがらしを入れ、ひと煮たちさせて冷まし、密閉容器にうつしておく。
- ② きゅうり、皮をむいた大根、にんじんはそれぞれ、細い乱切りにする。
- ③ なすは八割を切りおとし、縦6つに割り、余りめ半分には切る。しょうがは千切りにする。
- ④ ①の塩水に②、③を加えてラップをひたたりかぶり、2~3時間つける。

☆保存期間中は冷蔵庫で4日ほど。

