



はくれいカブのぬか漬け



材料: 4人分

はくれいカブ 2株 (約330g/1株)

今回初めてぬか床を作る方

〔ぬか漬けの素 (+たねぬか) 約800g
水、またはぬるま湯 800cc
※商品の表示説明に従ってください。〕



1. カブの付け根から約3cm上をカットする。



2. カブの皮を剥いて、縦半分にカットし、葉の付け根の土を洗い流して、キッチンペーパーで水気をふく。



3. 葉も土をよく洗い流し、水を切る。



4. ぬか漬けの素と水を容器に入れ、よく混ぜ合わせる。
5. 4に2と3を入れて、ぬかを全体にかぶせる。



6. 容器にふたをして、25度以下の場所に置き、ぬかを毎日かき混ぜる。



7. 1日から2日間漬けて、カブがしんなりとやわらかくなっていたら漬けあがり。
8. 水でぬかを洗い流す。

*塩分はぬかに含まれてる塩分のみ、塩もみしないで漬けました。