



紅甘味ダイコンの甘酢漬け



材料: 8人分 (1.1L容器1個分)

紅甘味ダイコン 900g

塩 適量

柚子 1/3個

調味料 [米酢 100cc
砂糖 130g



1. ダイコンを縦半分に切る。
2. 1を皮ごと約2mmの厚さにカットする。
3. 塩もみして、30分程したら水気をしぼる。
※塩もみしなくても漬かりますが、塩もみするとより味が染み込み、色が濃く漬かります。



4. 柚子をしぼる。
5. 柚子の皮を薄くむいて、干切りにする。



6. 調味料を混ぜ合わせたら、4も加えて混ぜる。



7. 容器にダイコンと5を均等に味がなじむように入れる。
※ジッパー袋の利用も便利です。
8. 7に6を入れて、冷蔵庫に保存する。



9. 翌日になったら一度蓋を開け、味と色が均一になるように混ぜて冷蔵する。
※翌日には漬かりますが、味が染み込んで鮮やかなピンク色になるのは2日目です。