

Bite!ゆず大根

レシピの対象
人数

10

材料

分量

大根(1本) 200 g

塩(大さじ2) 3% 36 g

ゆず(2個) 100 g

砂糖(大さじ4) 36 g

酢(大さじ4) 60 mL

g

g

g



調理方法

1. 大根は大きめの拍子切りにして3%の塩で浸けて一晩おく
2. 大根の水気をしぼりゆずの皮をいれて絞り汁は酢と合わせて計量する
3. 砂糖を加えたら2、3時間漬ける