

# 大根の福神漬け

## ●材料

大根・・・1kg  
ニンジン・・・50g  
塩・・・大1  
生姜・・・1かけ  
昆布・・・10cm  
するめ・・・1/2枚  
鷹の爪・・・お好みで  
酢・・・100cc  
砂糖・・・180～220g  
醤油・・・200cc



## 【作り方】

1. 大根とニンジンをちょう切りにし、塩をまぶして軽く混ぜ4～5時間を置く。



2. 生姜、昆布、するめ、鷹の爪は、全て千切りにしておく。



3. 煮立てた、酢、砂糖、醤油に、2で千切りにした生姜、昆布、するめ、鷹の爪を入れる。



4. しっかり絞った大根とニンジンを漬け込む。



5. 3日ほどで食べれます。(すぐでも美味しい！)  
☆つけ汁に、切り干し大根を入れたら、  
つぼ漬けにもなります。

