

はやと瓜の福神漬け



【材料】

はやと瓜 2kg 皮をむいた分量 (大根やかぶでもよい)

調味料

さとう 400g 酢 1カップ

しょうゆ 2カップ しょうが 1かけ 細切り

切り昆布 適量

鷹の爪 2本 種を除く

作り方

- ① はやと瓜はきれいに皮をむき、薄切りにする。
- ② 調味料を少し大きめの鍋に入れて煮立てる。
- ③ 煮立ったら火を消し、素早く①を移し入れて箸で混ぜて味をなじませる。(2~3分)
- ④ はやと瓜がしんなりしたら、液ごとザルでこし、液は同じ鍋にもどして30分間くらい経ったら再び煮立たせる。
- ⑤ ザルに受けたはやと瓜を鍋に入れ、③④を2~3回繰り返す。
- ⑥ 冷まして容器に移し冷蔵庫で保存する。(約2週間保存可能)

※残った調味液に酢を加え、こんにゃくを煮るなどに使う。