

ポリ袋でつくるゆず大根



【材 料】

大根	600g		
塩	小さじ2 (12g(2%程度))		
調味液			
ゆずの絞り汁	大さじ5~7 (70~105g)	さとう	大さじ2 (18g)
塩	小さじ1/2(3g)		
ゆずの皮	少々		

作り方

- ① 大根は皮をむき1 cm角で長さ3~4 cmの拍子切にする。
- ② 塩12g(2%)をまぶし、しんなりするまで2時間位おいて水分を絞る。
- ③ ポリ袋に調味料を混ぜて②を加えて袋の口をしぼり、袋の上からもんから空気を抜く。
- ④ 冷蔵庫に入れ、半日以上おいて食べる。
- ⑤ 食べる前にゆずの皮を入れる。