

袋でつくる簡単べったら漬



【材料】

大根(皮をむいた物) 2kg (大根 中2本くらい)

調味液

さとう	400g	塩	80g
酒	80g	酢	80ml

作り方

- ① 大根は皮をむいて2つ割りにする。
- ② ビニル袋を二重にし、調味液を入れた中に①を入れる。
- ③ 液が大根につくようによくもんで、袋の口をしっかりと閉める。
- ④ 1~2日おきに袋を開けてガスを抜き、大根を動かしておく。

※5~6日位で食べ頃になりますが、切る大きさを大中小に切ると、小さいものから早く浸かるので2~3日で食べられます。