

酢の物



材料	赤かぶ、あやめ雪（白かぶ） 各1個
	三杯酢 酢 大さじ3
	薄口しょうゆ 大さじ1
	砂糖 大さじ1

- 作り方 1 かぶは葉っぱの根本より少し下で切りよく洗う
2 縦四つ切りにした後厚さ1~2ミリのいちょう切りにする
3 塩（分量外）でもんでしばらく置く
4 水気が出てきたら水洗いして軽く絞る
5 4を三杯酢に漬ける（味がしみこむまで）
6 器に盛り付けて出来上がり

赤かぶは長めに漬け込むと赤色が鮮やかになります
かぶの葉も塩もみして三杯酢に漬けても美味しいです