

## 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