

みょうがの甘酢漬け



材料

みょうが 500 g 位

ラッキョウ酢 400 ミリ

砂糖 大さじ 15 杯位

塩 小さじ 3 杯位

- ① みょうがを 食べやすいように切る。(2~4 分割)
- ② 甘酢を作っておく ボールにラッキョウ酢・砂糖
・塩 をよくかき混ぜておく。
- ③ みょうがを茹でる 色が鮮になったらザルにあける。
(キッチンペーパーで軽く水気を切ると良い)
- ④ みょうがを熱いうちに甘酢に漬けこむ。



1 日位で、きれいな色になります。



(有)高石機械工業