

## 蓮根の辛子漬け



### ▼材料（2人分）

- 蓮根 …200g
- A：
  - ・砂糖 …40g
  - ・みりん、酢、酒 …9cc
  - ・濃口醤油 …36cc
  - ・粉辛子 …大3
  - ・旨味調味料 …少々

### ▼作り方

- ① 蓮根は皮を剥き、水にさらして5mm厚さの輪切りにする。
- ② 熱湯に酢（少々）を加えて①を食感が残る程度に茹でる。
- ③ Aに一晩漬ける。