

赤大根の千枚漬け



▼材料（4人分）

- 赤大根 …1本
- 昆布 …5cm
- 柚子 …1/3個
- 赤唐辛子 …1/2本
- A：
 - ・酢 …大5
 - ・砂糖 …大4
 - ・塩 …小1/2
 - ・水 …大2

▼作り方

- ① 赤大根は薄切りにし、並べて塩（分量外…少々）を振る。
- ② ボウルに①を入れ、上に刻んだ昆布、柚子皮、赤唐辛子を混ぜる。
- ③ Aを加えて軽めの重しをし、1日漬け込む。