

らっきょう漬け

材 料

らっきょう..... 1kg
赤とうがらし..... 2~ 3本

甘 酢 { 酢..... 3カップ
水..... 1カップ
砂糖..... 1カップ
塩..... 小さじ2

作 り 方

らっきょうは手早く洗って泥を落とし、何度も水を取り替えてもむように洗う。ざるに上げて水気をよく切る。

根や芽を切り、薄皮をむく。

鍋に甘酢の材料を入れ、砂糖が溶けるまで中火で煮立てて、よく冷ます。

水気をよくふいたらっきょうと種を取った赤とうがらしを洗って熱湯消毒した漬物容器に入れる。

の甘酢をらっきょうが浸るくらい入れる。らっきょうが浮かないよう、平皿などで落としぶたをする。フタをして冷暗所に保存する。

2~ 3週間して、らっきょうが甘酢に沈むようになったら落としぶたを取り、冷暗所に保存する。

メ モ

1ヶ月ぐらいたてば食べることができる。1年間はおいしい。

で深く切りすぎると歯ごたえが悪くなるので注意。途中で甘酢がにごったら、カビが生えやすくなる。甘酢だけを煮立たせてあくを取り、冷ましてから清潔な容器で漬け直す。

ふっくらして芽が長く伸びていない、泥付きのものが新鮮。

いる道具

漬物容器
(ホウロウなど)