

かぶの浅漬けも『煎り酒』を使えば、梅の香りより上品な味に仕上がります。

かぶの煎り酒漬け

材料

4人分

かぶ	・・・	3個
塩	・・・	少々
煎り酒	・・・	大さじ4

作り方

- ①かぶは茎を1cm残して皮をむき、16等分にする。
- ②ビニール袋に①・塩を加えてもみ、数分置いてしんなりしたら煎り酒を加える。
- ③②を10分漬け込んだら、器に盛り付けて出来上がり。

※お好みで輪切り唐辛子をいれてもおいしくお召し上がりいただけます。



煎り酒

ご提案品 文右衛門 煎り酒

煎り酒は江戸の味を支えた調味料です。清酒と国産本みりんの深い味わい、だしの奥行、梅干しのまるやかな酸味が特徴で、白身のお刺身や青菜のおひたしなどにおすすめです。

写真 1人分