



らっきょうの 甘酢漬け

下処理

- ① ボウルにらっきょうを入れ、2～3回水洗いする。
- ② 包丁でひげ根を切り落とす。
- ③ 表面の薄皮をむく。
- ④ 芽の部分を4mmほど切り落とし、再度水洗いし、ざるにあけてよく水気を切る。

★ポイント★

ひげ根と芽を切り落としすぎると、甘酢液がしみこみすぎて、やわらかくなってしまうので注意！

甘酢漬け

<材料>

- 下処理済みのらっきょう 1kg
- 甘酢
 - ・ 酢 カップ1 1/2
 - ・ 砂糖 カップ1 1/2
 - ・ 水 カップ1 1/2
 - ・ 粗塩 大さじ3
- 赤とうがらし 1本（種を除く）

- ① 消毒済みの容器に、下処理したらっきょうを入れる。
- ② 「甘酢」の材料と赤とうがらしを鍋に入れて火にかけ、煮立たせる。
- ③ らっきょうを入れた容器に、②を熱いうちに注ぎ入れる。
※赤とうがらしも一緒に入れる（保存中の殺菌のため）
- ④ らっきょうが「甘酢」から出ないように、ぴったりラップする。
- ⑤ そのまま置き、冷めたらふたをして保存する。