



## 材料（2～3人前）

赤大根（紅くるり） 200g

塩（塩もみ用） 適量

A 京のしろだし 大さじ1

A 酢 大さじ1

A みりん 小さじ1

## 紅くるりの甘酢漬け

シャキシャキ食感が癖になる！「紅くるり大根の甘酢漬け」色鮮やかな紅くるりで食卓がパッと華やかに！お砂糖ではなくみりんを使用することで、上品な甘さでさっぱりと仕上がります。通常の白大根や青大根などでもOKです。

## 作り方

- 1 大根の根本を切り落とし、スライサーでスライスしていく。
- 2 ボウルに、1と塩を入れて揉み、5分程置いて水気を絞る。
- 3 ジップ付き保存袋に2とAを加えて揉み、冷蔵庫で数時間漬け込んだらできあがり。

## このレシピで使った商品



京のしろだし