

菊花かぶ

材料) 4つ分

かぶ 2個 今回直径 5.8cm のものを使用しましたが それよりも小さい方が好みます。

塩水 (塩 3g 水 100cc) ※舐めてみて海水ほどの濃度にする

A=水・米酢各大さじ 4、砂糖大さじ 2、塩ひとつまみ

鷹の爪小口切り適量

作り方)

1. かぶは葉の部分の深めに切り落とし、先を落として皮を厚めに剥く。
2. 底の部分を落とさないように両端に割り箸を置いて包丁で細かく格子状に切り込みを入れる。
3. ポリ袋などに水、塩を入れて塩水を作り、2を入れてしんなりするまで3時間ほど置く。
4. ボウルにA、鷹の爪を入れて3がしんなりしたらぎゅっと絞って漬け込み、味が馴染むまで置く。
5. 底の部分に軽く切り込みを入れて半分に手で裂き、手で整えてお重などに置き、鷹の爪を添える。

【ご用意いただきたいもの】

- ・塩水
- ・鷹の爪
- ・各調味料類
(米酢、砂糖、塩)

【お送りするもの】

- ・かぶ



<https://gokan-shokuraku.com/84647k>