

ここでは作りやすいように半量でのレシピです。聖護院かぶらの香りを失いたくないので、丸一個お送りしております。1個分お作りいただいてもいいですが、半分を千枚漬けに、残りをかぶらむしや煮物にしてもいいですね。

千枚漬け

材料)

聖護院かぶら 1/2 個 皮をむいて 500g くらいになります。

A=米酢 80cc、砂糖 55g、塩 7g

昆布 4g

鷹の爪（小口切り）4-5 切れ

作り方)

1. ボウルに A を入れて混ぜ合わせる。半分ほど溶けたら、昆布を適当な大きさにハサミなどで切って入れ、鷹の爪を入れてよく混ぜる。
2. 聖護院かぶらは皮を厚く剥き、スライサーでいちょう切りか半月切りにし、漬物容器やジップ付きの袋などに入れ、上から 1 を注いで 3 時間ほど置く。
3. 皿に盛る。

【ご用意いただきたいもの】

- ・スライサーがあると便利です
- ・昆布
- ・鷹の爪
- ・各調味料類（米酢、砂糖、塩）

【お送りするもの】

- ・聖護院かぶら

