



## ぶどうの紹興酒漬け

材料) 2人分

ぶどう10粒ほど(デラウェア、ピオーネ、巨峰など、紫色の皮のもの)

A=紹興酒大さじ2、濃口醤油大さじ1

花椒適量

鷹の爪の粉ほんの少し(なくても良い)

作り方)

1. ポリ袋などにA、花椒を包丁で刻むかミルで削って入れ、お好みで鷹の爪を入れて混ぜる。
2. ぶどうを房から外し、包丁で外した部分を少し切り取り、1に入れ、蓋をして軽く振り、1日ほど置く。