

かぶとあんずの甘酢 ～ 火を使わず簡単作り置きのお品 ～



材 料 (4人分)

かぶ (葉なし)	小4個 (200g)
塩	小さじ1/2 (3g)
干しあんず	4個 (28g)
甘酢	
砂糖	大さじ1と小さじ2 (15g)
塩	小さじ1/2 (3g)
酢	大さじ2 (30g)
水	大さじ2 (30mL)

作り方

1. かぶは葉を切り皮をむき、縦半分に切り、2～3ミリの縦の薄切りにして塩をまぶす。しんなりしたら軽く水洗いし、水気をよく絞る。
2. 干しあんずは、5ミリ幅のせん切りにする。
3. ボウルに甘酢の材料を混ぜ合わせ、砂糖と塩をよく溶かしておく。
4. ③の甘酢に、かぶとあんずを合わせてしばらくおき、味をなじませる。