

割干し大根のお漬物

割干し大根 適量

しょうゆ 9 カップ

酢 6 カップ

酒 1.5 カップ

砂糖 1Kg

とうがらし 4~5

A

割干し大根は洗って水で戻す（丸一日くらい）

A の材料をすべて合わせて、鍋に入れて煮立たせ、漬けだれをつくる。

A の漬けだれをさましてたら、カットした割干し大根と合わせてできあがり。

★ レシピ提供 田中恵美子