

木下家の秘伝味
「大根からし漬けのつくり方」

12月21日

1. 大根を良く洗い、皮むき器で皮をむく
2. 大根を半分に、且つ縦に4分割し約半分を桶にひとつずつ並べる
3. からし粉50g、ザラメ1Kg、塩200gを良く混ぜて約半分を振り掛け、また大根を並べる。
4. 並べたら残りをふりかけ、米酢200ccと本みりん100ccを掛ける。
自分の好きな味に工夫、昆布やタカの爪などを加えてみる。
5. サランラップで長めにカットしてカバーした上から落としふたをする。
6. 重石約5Kgを載せて完了。7日後あたりで食べれる。

大根5Kg(約3本)に対する必要量

	準備品	数量	単位	
1	米酢 ミツカン米酢	200	cc	
2	塩 イズミヤ赤穂の塩 1Kg	200	g	
3	本みりん good-I 1L	100	cc	
4	からし粉	50	g	
5	砂糖 ザラメ 1Kg	1000	g	
6				
7				
8				
	合 計	1550		

* 重石は各自で帰宅後購入する。ブロック石や水を入れたペットボトルでも可能