

東そのぎうまかもんコンテスト出品作品

No.14	らっきょう漬け
-------	---------



使用した 町内産品	原材料名	らっきょう	とうがらし		

使用材料・分量(4人分)	作 り 方
--------------	-------

らっきょう 1kg らっきょう酢 750cc さとう 100g とうがらし 1本 塩 少々	<ol style="list-style-type: none"> ① らっきょうのひげ根を整理し、塩をして一晩おく。 ② ①にあつい湯をかけて塩ぬきする。 ③ らっきょう酢とさとうを沸騰させる。 ④ 冷えてかららっきょう酢を流し入れる。 ⑤ とうがらし1本入れる。 ⑥ 3ヶ月程度たってから食べられます(1時間)
---	--

【作り方・おすすめのポイント】
