



## ”らっきょ”のおいしい漬け方

### <材料>

①らっきょ	3kg
②塩	60g
③酢	900cc
④砂糖	800g
⑤出汁こぶ	少々
⑥赤唐辛子	少々

(1)新鮮ならっきょを使うのが何と言ってもポイントです。

らっきょは、「水洗い」して泥を良く落とします。

らっきょの上下を切り落とし、再び洗い桶で何度も水を替えながら洗います。

そのさいに、手でらっきょとらっきょを擦りあわせて皮を剥きます。

(2)下処理したらっきょを全体に塩でまぶし一晩置きます。

(3)翌日、キッチンタオルなどで、らっきょの”水気”を拭きとります。

(4)煮立てた酢と砂糖を熱い内に、上かららっきょにかけます。

(5)5cm位に切った出汁こぶ数枚と輪切りにした赤唐辛子を加え、1ヶ月程置くと食べ頃です。