

これぞジャパニーズピクルス!!

らっきょうの甘酢漬け

らっきょうの旬は、6～7月。

土付きのらっきょうが手に入ったら、ぜひ、自分で漬けてみませんか？



茹でるなどの下処理をしなくても、熱々の甘酢液を注ぐことによって、パリッと美味しい甘酢漬けができますよ。



■ 材料

らっきょう 500g

(下処理後は400gくらい)

赤唐辛子 2本

★

穀物酢 300mL

てんさい糖 180g

みりん 30mL

塩 大さじ1.5

※酢は、お好みで米酢でもOK!
まろやかな仕上がりに。

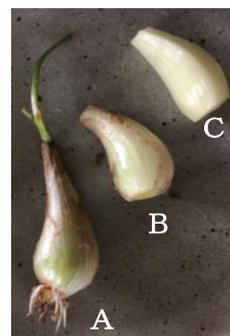
※砂糖は、グラニュー糖や上白糖を使うとさっぱりと仕上がります。お好みでどうぞ！

一度つくっておけば、常温でしばらく日持ちします。

そのまま食べるだけでなく、隠し味として、きざんでサンドウィッチやタルタルソース、炒め物に加えると、料理がワンランクUPしますよ！

■ つくり方

①らっきょうの土を流水で洗い流し(A)、芽とひげを切り落とす(B)。さらに水で洗いながら皮をむく(C)。



②水気を拭いた①のらっきょうと

赤唐辛子を消毒した瓶に入れる。

※水気は腐敗の原因になるのでしっかりとキッチンペーパーで拭き取る。汚れや傷があるものも取り除く。



③鍋に★を入れて沸騰したら、熱々のまま②の瓶に液体を注ぐ。

④らっきょうが浮くので、しっかり浸るように、ラップを丸めてつめて、蓋をしめる。

ラップは、らっきょうに甘酢液が染み込んで浮かなくなったときに取り除く。



⑤1ヶ月ほどで味が馴染み、美味しくなる。常温で半年間ほどもつ。