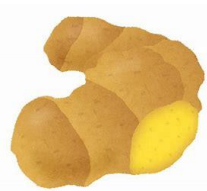
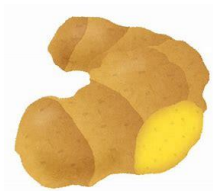


新生姜の甘酢漬け



新生姜の甘酢漬け

■材料（作りやすい分量）

新生姜	200 g
塩	1 % (2 g)
酢	150 cc
砂糖	大2



■作り方

- ① 新生姜は皮を包丁でこそげ取り、スライサーでうす切りにする。
塩をまぶしてしんなりさせて、水気が出たら絞っておく。



- ② 酢、砂糖をひと煮し冷ます。
- ③ 消毒したビンに生姜を入れて②を入れてふたをする。



※このレシピは著作物に該当するため、ご家庭での使用目的以外に使用しないでください。