

体に優しい田舎料理レシピ NO, 6

空芯菜のからし漬け

材料(1人分)

空芯菜(100g)、塩(小さじ1)、砂糖(小さじ1/2)、鬼からし(小さじ1)

作り方

空芯菜を洗って、長さを二つに切ります。

漬物の容器に空芯菜を入れて、塩、砂糖、鬼からしを振り混ぜて重石をあてて一晩漬けます。

(好みにより鬼からしの量を調節してください。また調味料を振り混ぜた後、手もみを多くすると早く漬かります。)

道の駅たまがわ こぶしの里