



Recipe

まいにちの発酵レシピ

- おせち - 紅白なます

Ingredients 材料

大根	400g	(合わせ酢)	
人参	50g	酢	大さじ3
塩	少々	甘酒	大さじ2
		みりん	大さじ1
		うすくちしょうゆ	小さじ1
		ゆず	1個
		赤とうがらし	1本

Directions 作り方

- ① 合わせ酢をひと煮立ちさせて冷ましてからゆず果汁を混ぜ合わせる。
辛いのが好きな方は輪切りにした唐辛子を加えて煮る。
- ② 大根、人参はせん切りにする。
- ③ ボウルに大根と塩を入れ軽くもんでしんなりさせ、人参を加えて更にもみ、
10分位おいて水気が出れば、しっかり絞る。
- ④ ③に合わせ酢を混ぜ合わせ味を馴染ませる。