たくあん漬の素を使ってうれしい！楽しい！お料理作り！

紀ノ川風甘口沢庵漬け

みずみずしい甘口たくあんがポリ袋＆冷蔵庫で簡単に出来上がります！

材料（お手軽約大根 1 本分）

大根……1 本（約 1Kg）
食塩……50g
酢……50ml
砂糖……150g
青箱 4 斗（沢庵漬の素）……0.5g

旨味調味料・昆布・唐辛子……適宜

作り方

① 大根は、皮をむいて 3 等分に切り、さらに半分に切り分けます。
② 大根に食塩をよくすり込み、ポリ袋に入れます。
③ 砂糖と沢庵の素をよく混ぜ合わせ、酢と一緒にポリ袋に入れます。
④ ポリ袋の空気をよく抜いて口を縛り、冷蔵庫で 2～3 日間漬け込めば出来上がり！

＊ポリ袋ごと容器に入れて重石をすれば早く水上りします。