

静岡のっておきレシピ

うまレタ。の中華風ピリ辛甘酢漬け



材料（10食分）	分量
うまレタ。	1玉
ショウガ（細切り）	5g
唐辛子（輪切り）	1本
大葉（千切り）	10枚
塩	大さじ2
A	－
酢	120cc
みりん	30cc
ごま油	30cc
砂糖	大さじ2
塩	少々

作り方

1	うまレタ。をちぎって一口大にし、塩大さじ2を振って混ぜる。
2	5分ほど置いて葉がしんなりしてきたら、軽く搾って、ショウガ、唐辛子、大葉を混ぜ合わせる。
3	鍋でAを沸騰させたら熱いまま2に回し掛ける。
4	粗熱を取り、冷蔵庫で寝かせて味をなじませれば出来上がり！
5	※冷蔵庫で1日～2日寝かせれば食べ頃。1週間ほど保存できます。
ポイント	2のポイント 季節によってゆずやミョウガを加えてもよし！