

秘伝 ナスの辛子漬け



材料

ナス	3kg
自然塩	500g
ミョウバン	少々
醤油	1カップと3分の1
和辛子	50～70g
ハチミツ	半カップ
砂糖	500g

作り方

ナスは半分に割って7ミリ幅に切り、ひたひたの水にフタをして一時間浸ける。

の水気をきり、塩(500g)、ミョウバン(少々)を加え重石をして一晩おく。

をよく絞った後、醤油(大さじ3)をかけてもう一度絞り、和辛子(50～70g)を水で練ったものとよく混ぜ合わせる。

醤油(1カップと3分の1)ハチミツ(半カップ)砂糖(500g)を煮詰め、泡が小さくなったら火を止め冷ます。

と を合わせる。

冷蔵庫で保存する。

マイ味に挑戦しよう

上の材料の数量はあくまでも基本です。自分の好みに合わせて作ってみましょう。