

角切り大根のめんつゆ漬



3人分

大根 1本(700g)
3倍濃縮めんつゆ 100cc
砂糖 小さじ1
酢 大さじ2
たかのつめ 2本

1) 大根は2~3cmの角切りにする。皮付きでもOK。
たかのつめは種をとり、5mmくらいに切る。

2) チャックつきビニール袋にめんつゆ(薄めず)、砂糖、酢、たかのつめを入れて混ぜたら、大根を入れて全体をからめてそのまま放置。

3) 時々袋の上下を返しながらか1日以上漬ける。