

白菜とねぎの漬け物



材料(10人分)

- ・白菜……………1/2(1500g)
- ・ねぎ……………長いもの2~3本
- A麴……………300g
- A塩……………大さじ4
- Aお湯……………600cc

1.
Aを混ぜ、3時間前に塩麴を作っておく。塩麴は麴が柔らかくなるように塩とよく混ぜ、熱を完全に取って冷ましておく。



2.
白菜は綺麗に洗い、しっかり水気を切っておく。



3.
2の白菜は3cm幅の長さにごく切りにする。ねぎは2~3cmのぶつ切りにする。



4.
袋に3を入れたら、空気をしっかりと抜き、1とよく混ぜ合わせる。これを樽に入れ、重石をのせて2~3日漬けこんで完成



[応募者からのコメント]

・ねぎを漬け物に使うことはあまりないように思われますが、ねぎの香りと甘さが白菜を美味しくさせ、麴の甘みも加わり美味しいです。