



つくってみませんか

赤間のイベントにはかかせない！ きょんちゃん漬(大根のしょうゆ漬)

《材 料》

大根	小1本(1kg)
しょうゆ	1カップ
酢	1/2 カップ
みりん	1/2 カップ
ざらめ	100g
昆布	約10cm
唐辛子	適量

A



赤間在住の的場清乃さん(きょんちゃん)考案の「きょんちゃん漬」レシピです。赤間のイベントでも大好評です！ぜひ作ってみてください。

《作り方》

- ① 大根は皮をむいて、4つ割ぐらいにして3~5mmの薄切りにしておく。
- ② A の材料を火にかけ沸騰させ、煮立った汁を①の大根にかける。
- ③ 唐辛子と細切りにした昆布を入れる。

* 食するのは、翌日から1週間ぐらい。(冷蔵庫で保存)

調味料の残りで、ゆで卵や豚肉、鶏手羽先などを煮たらおいしいですよ。



的場 清乃さん