

柿なます

材 料 (4人分)

◆柿	1個
◆大根	400g
◆人参	60g
◆塩	小さじ1

～甘酢～

◆昆布だし	180ml
◆酢	120ml
◆砂糖	50g
◆塩	小さじ2/3

◆◆◆ポイント◆◆◆

昆布だしは水重量に対して1%の昆布が必要。
鍋に水・昆布を入れて火にかけ、沸騰する直前に火を止め、昆布を取り出し冷まして昆布だしを作る。

- ① 大根・人参は皮をむき、5mm角に切る。
- ② ①を大き目のボールにうつして大根・人参を混ぜ、塩小さじ1を加えてなじませる（10分程度）
- ③ 甘酢の材料を鍋に入れ、ひと煮立ちさせ、大き目のボウルにうつし冷やします。
- ④ ②は、水分が出ているので手で絞り、③に漬け込みます。
- ⑤ 柿は、種がある場合は取り除き、5mm角に切って④に混ぜ合わせ、15分間漬け込んでなじませて完成。