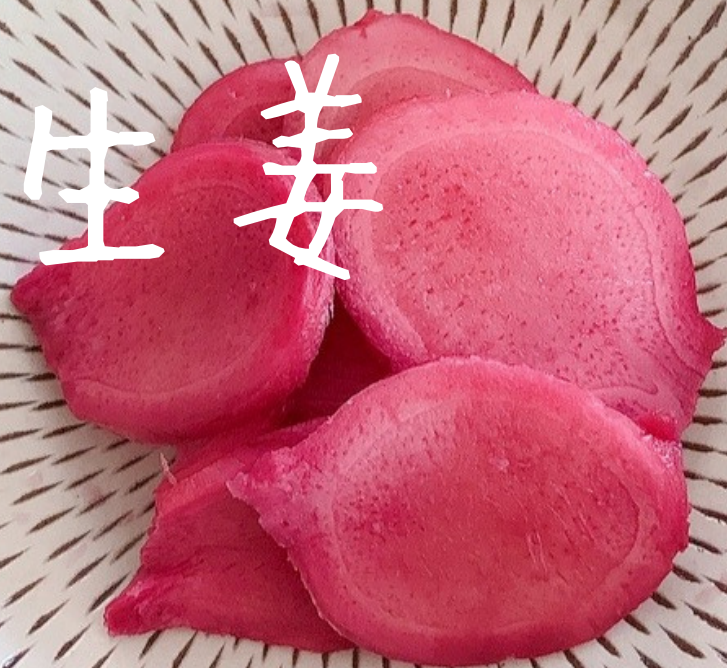


紅生姜



【材 料】 作りやすい分量

- ・新生姜...約500g
- ・塩...大さじ1強
- ・米酢...大さじ2強
- ・赤梅酢...市販のもの 1リットル
(容器に入れた新生姜がしっかり浸かる量)



1. 新生姜は節でカットし、綺麗によく洗って
キッチンペーパーでしっかり水気を拭き取る。

2. ジップロックなどに新生姜と塩と酢を入れて
しっかり揉みこみ、冷蔵庫で1晩寝かせる。

3. 2の新生姜を袋から取り出し、水気を
キッチンペーパーでしっかりと拭き取る。
長期保存に向くフタのできる容器に入れて
赤梅酢を注ぐ。(ガラスや珪瑯の容器がベター)
冷蔵庫に入れて3週間ほどで全体が赤く浸かれば
出来上がり!



以前、和食屋さんで教えてもらった簡単紅生姜の作り方です。

お好み焼きやタコ焼きなどを作るときに「あ!紅生姜買い忘れた!」ということが度々あったのですが
自分で紅生姜を作るようになって、とても重宝しています。

青梅や新生姜が出回る頃に赤梅酢も色々なメーカーのものが売られていますので、お好みのものをお使いください。着色料など無添加の簡単紅生姜、使う分だけ刻んであとは冷蔵庫で保管してください。