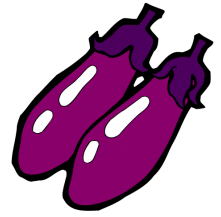


久美子流



第①は、一晩重石をして置く

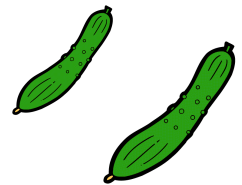
① ナス	2キロ
塩	150g
ミョウバン	小さじ 1
水	一升

② 砂糖	400g
白味噌	200g
みりん	150cc
からし	25g(粉がよい)

○ ①をしっかり絞って、②に入れて混ぜ出来上がり。

1. ナスは小口切り
2. からし粉の個人的意見のお奨めは和からし粉が美味しい。
福山蔵王のエブリイに売ってます。(エブリイも蔵王にしか卸してないそうです)
3. ①は、ナイロン袋に入れて重石をすれば良い。
4. 出来上がったら冷蔵庫に保存してください。
5. 出来上がったら早めに食べたり配ったり、辛子はだんだん抜けていきますよ。

きゅうりの辛子漬け



① きゅうり	2キロ	}	ボールの中で混ぜる
塩	80g		
② 砂糖	350g		
からし粉	25gぐらい		

粉をそのまま混ぜても良い。(粉辛子が無いときは練りでも良い)

1. きゅうりは、大きいものは、半分に切り種を出す。
2. 容器にきゅうりを入れて、②を混ぜる。
3. 2に重しをする。すぐ水が上がるが、容器の底に砂糖や塩が固まるので、混ぜあわす。
4. 食べやすい大きさに切って食べる。(最初から一口切りにしてたら、すぐ漬かる)

※砂糖は調整してください。甘いのが好きな人は、増やしてもよい。

塩を増やすと、辛すぎます。

※からし粉は、西洋からし粉よりは、和からし粉が、まろやかで美味しい。

