



材料 作りやすい分量

土つきらっきょう	1kg
ミツカン・カンタン酢	適量

調理時間 25分

作り方

1. 土つきのらっきょうは、洗ってから上下を切り落とし、2ミリくらいの薄切りにします。
2. 鍋に湯を沸かして40秒ほどゆでてザルに上げます。
3. お気に入りの器にらっきょうを入れて、らっきょうが隠れるくらいカンタン酢を入れます。冷蔵庫に入れます。



アドバイス

◎5~6月は土つきのらっきょうが出回る季節です。塩漬けにしたり甘酢漬けにしたりと聞きますが、私は待てないので、毎年このやり方で作っています。翌日から食べることができます。らっきょうが常に甘酢に使っているか、気をつけて下さい。(足りないときは甘酢を追加します)