

ラッキョウ レシピ

ラッキョウ漬け

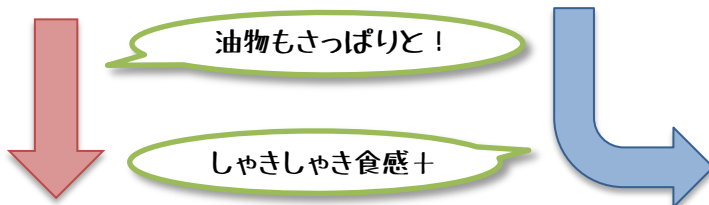
材料 (10人分)

ラッキョウ	1kg
ラッキョウ酢	700ml
赤唐辛子 (輪切り)	少々



作り方

1. **下準備**: 根付き (土付き) ラッキョウの場合、ラッキョウを良く洗い、根元と茎を切り落とし、薄皮をむいて水洗いする。
2. **下準備**: 塩 (漬け) ラッキョウの場合、12~24 時間くらい流水で塩抜きをして、水洗いする。
3. **下準備**: 洗いラッキョウの場合、軽く水洗いする。
4. 水洗いしたラッキョウをザルに入れて、全体にまんべんなく熱湯をかけて、よく水気を切る。
5. 清潔な容器にラッキョウを入れ、ラッキョウ酢を注ぎ、お好みに合わせて赤唐辛子を入れる。漬けたあとは冷暗所に保管する。
6. 漬けて 2~3 日間、1日に 2~3 回全体が混ざるように大きく振る。 ***ここがポイント**
7. 浅漬けは 10 日後頃に、しっかり漬けは 3 週間後頃に完成。



ラッキョウ入りタルタルソース

材料 (2人分)

ラッキョウ漬け	8粒
ゆでたまご	1個
パセリ	小さじ2
マヨネーズ	1/2カップ
こしょう	適宜

作り方

1. ラッキョウ漬け、ゆでたまご、パセリをみじん切りにする。
2. マヨネーズに①を混ぜて、こしょうで味を整えて完成。

ラッキョウ入りポテトサラダ

材料 (2人分)

じゃがいも	4個
きゅうり	1/2本
ゆでたまご	1個
にんじん	1/4本
ハム	4枚
ラッキョウ漬け	10粒
マヨネーズ	大きじ2.5
塩・こしょう	適宜

作り方

1. ジャがいもはゆでて粉吹きにし、粗くつぶす。にんじんはいちょう切りにしてゆでておく。
2. きゅうりは輪切りにして塩もみし、しんなりしたら水にさらして水気をしぼっておく。
3. ハムは食べやすい大きさに切り、ラッキョウ漬けは薄切りにする。
4. ①~③、刻んだゆでたまごを入れ、塩・こしょう、マヨネーズを加えて混ぜれば完成。