

小松菜の福神漬け

単品でも美味しくいただける濃い目の味付けて煮詰めた福神漬け。

カレーのお供にもオススメ。



作り方

- ①小松菜を塩ゆでする（茎から入れて30秒～40秒ゆで、葉側は20秒ゆでる）。
- ②小松菜を冷水に浸ける（粗熱が取れるまで）。
- ③鍋に漬け汁と唐辛子を入れ、中火にかける。
- ④漬け汁が煮立ったら小松菜、ショウガ、昆布、ゆずの皮を加えて混ぜる。その後、鍋ごと氷水で冷ます。
- ⑤粗熱が取れたら、再度火にかけ、煮立ったら火を止める。
- ⑥ある程度小松菜に味が染み込んだら完成。

材料 〈3～4人分〉

小松菜	3株
ショウガ	1片
ゆずの皮	1/4片
唐辛子	1本
昆布	5cm
塩（茹でるときに使用）	適量
＝漬け汁＝	
しょうゆ	120ml
砂糖	80g
酢	40ml

memo

冷蔵庫で1日寝かせると、さらに味が浸み込んで味が濃く美味しくなります。