



菊花かぶ(黒米染め)

まるで、赤かぶのようですよ!

材料

白かぶ・・・100g 塩水(塩・・・大さじ1、水・・・2カップ)
黒米甘酢(米酢・・・大さじ4 砂糖・・・大さじ4 黒米の汁・・・大さじ1)
昆布・・・適量 赤唐辛子・・・適量

作り方

- 1 かぶの皮をむき、3cmくらいの輪切りにする。次に2cmくらいの深さに細かく切り目を入れ、90度回転して直角にまた切り目を入れる。最後に、縦横3cmのサイコロ状に切り離す。
- 2 1のかぶを塩水に15分間つけ、柔らかくする。
- 3 甘酢をあわせ、よく混ぜ合わせる。
- 4 かぶの水気をよくしぼり、赤唐辛子とともに、甘酢に1時間くらい漬ける。
- 5 かぶの水分をしぼり、菊のはなびらのように押し広げて、皿に盛り付ける。