

大根の牛乳漬け

【材 料】

大根	3kg
牛乳	200 cc
米酢	200 cc
砂糖	500 g
塩	120 g

少量パターン【材料】

大根	1 kg
牛乳	70 cc
米酢	70 cc
砂糖	170 g
塩	40 g



【作り方】

- 1 牛乳他調味料をナイロン袋に入れ混ぜ合わせる。
- 2 大根を、袋に合わせた長さに切って調味液に漬け込み、冷蔵庫に入れる。
- 3 3日ぐらいで食べられる。

