

# 新生姜の甘酢漬け

## 材料 (作りやすい分量)

新生姜	500g
甘酢	
└砂糖	200cc(160g)
└酢	400cc
└塩	小さじ1



## 作り方

1. 保存びんを、熱湯で消毒する。
2. 鍋に砂糖、酢、塩を入れて沸騰させ、弱火で1分ぐらい煮る。
3. 新生姜はきれいに洗って、スライスしやすい形にカットして皮をむく。
4. 3の新生姜を繊維にそって、スライサーで薄切りにする。
5. 鍋にお湯(分量外)を沸かし、4の新生姜を入れ3分ぐらい煮て、ザルにあげ水気を切る。
6. 新生姜が熱いうちに保存びんに入れ、2の甘酢を注ぐ。
7. 完全に冷めたらふたをして、冷蔵庫で保存する。

所要時間	30分
主な調理器具	スライサー、鍋