

ゆず胡椒ならぬ

自家製 土佐の酢みかんこしょう

作り方(共通)

皮をすりおろし(刻む)上記の材料をまぜて1週間～10日ほどしてなじんだらできあがり
※白いワタは苦いので入れないでください。

青い酢みかんこしょう

青い酢みかんの皮:青唐辛子
=2:1

塩麹 全体の約15%
絞り汁 全体の約10%



黄色い酢みかんこしょう

黄色い酢みかんの皮:赤唐辛子
=2:1

塩麹 全体の約15%
絞り汁 全体の約10%



塩レモンならぬ
塩土佐酢みかんも!



注意:唐辛子がしみるので調理する際は必ずゴム手袋をして目や顔をこすらないように!

果汁を搾り、
皮も削って使うぜよ!



もつてのほか菊

色が命です。
お酢を加えることできれいな色に発色します。

茹で方

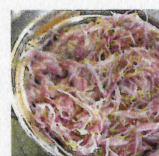
一、緑のガクから
花びらを抜き
とるように外
しておく



二、沸騰したお湯に
酢(約大さじ二)
を加え、花びら
を投入



三、花びらは浮いて
しまふので箸で
上下を返すよ
うにする



四、二十秒ほどで
引き上げて
冷水にとり、
色止めをする



五、粗熱が取れたら
余分な水分を
絞る

※ 深山の花びらも
茹でるとひと
握りほどにな
ります。



基本の甘酢漬け

茹でたもつてのほか菊をすし酢に漬け込む。
このままでも、他と和えても。
※冷蔵庫で一週間ほどは食べられます。



甘酢に漬けたり、
茹でただけや生でも。
彩りも鮮やかに。



おかひじきと

胡麻和えに

れんこんの
さんぴらと

浅漬けに
生の花びら

なめだげと