

## 醬萝卜 (ジヤルオホ)

龍の子 大根と野菜の漬物



### 使用製品

大根1本分 (Y)

材料	分量	下ごしらえ
大根	1本(1160g)	皮付きのまま長さ5cm、太さ6~7mmの拍子木切り 茎は6~7mm幅の小口切り
にんじん	1/2本(140g)	拍子木切り
セロリ(芯部分)	2本(110g)	拍子木切り
にんにく	15g	◎包丁の腹でつぶして、みじん切り
朝天唐辛子	5g	◎種を除く 5mm幅の輪切り
花椒(中国山椒)	2g	◎
酒(あれば無塩)	200g	◎
砂糖	110g	◎
醤油	330g	◎
旨味調味料	少々	◎
ごま油	55g	◎

### 作り方

- 1 下ごしらえした具材を◎に絡め、しばらく置いて大根から水が出てきたら、容器に移して6時間ほど冷蔵庫に入れておく。

※日持ちは2~3日程度です。