

梅の赤漬



下漬	梅	……………	1 kg	塩	……………	30~50 g
本漬	酢	……………	2 カップ	砂糖	……………	1/2カップ
	しその葉	……………	200 g	塩 (3%)	……………	6 g

1. 梅は洗って、ひたひたの塩水に一昼夜つけておく。
2. 翌日取り出して梅の種子をとり、ザルにあげて水気をきる。
3. 酢と砂糖をさっと煮たてて冷ます。
4. ビンかカメに梅を入れて3の酢を入れる。しその葉ができれば、塩でもんでアクを捨ててからざく切りにして入れる。
5. 暑くなってきたら、冷蔵庫に入れた方がカリカリしておいしい。