

🌿 佐藤勝子 さん 考案

紅大豆二色漬け

材料

紅大豆	100g	切干し大根	適量
秘伝豆	50g	しょうゆ	150cc
だしこんぶ	少々	だし	少々
にんじん	少々	みりん	小さじ 2
酒	少々	砂糖 (中ザラ)	大さじ 1

- ① 紅大豆、秘伝豆を一晩水にひたす。
- ② 切干し大根を短時間水にひたしもどしておく。
- ③ ①の紅大豆をちょうどよい硬さに（柔らかすぎないように注意）ゆでる。
- ④ しょうゆ・だし・みりんを煮立てる。
- ⑤ ②、③、④をあわせ、切ったにんじん、だしこんぶ、砂糖、酒を加え、軽い重石をのせて漬ける。
- ⑥ 程よく漬かったら出来上がり。



★ 紅大豆と秘伝豆の漬物、豆で達者に過ごせるようお茶の友にしました ★