

# 葉わさび漬の作り方

葉わさびの保存方法・・・濡らした紙に包み、冷蔵庫に入れて保存してください。

## 葉わさび醤油漬

- ① わさび一束(200g)に塩小さじ1をまぶして、軽い重石をし、一晚漬ける。
- ② ①を取り出し、まな板の上でよく揉み、絞り、(アクを取るために青汁を出す)5mm位に切る。
- ③ しょうゆ大さじ3、みりん大さじ1を混ぜた液の中に②を漬け、密閉容器に詰める。  
この時、葉わさびが液から見えないう、ひたひたになるように漬けてください。

## 葉わさび粕漬

- ① わさび一束(200g)に塩小さじ1をまぶして、軽い重石をし、一晚漬ける。
- ② ①を取り出し、まな板の上でよく揉み、絞り、(アクを取るために青汁を出す)5mm位に切る。
- ③ すり鉢に、酒粕大さじ2、みりん大さじ1、お好みで砂糖、味噌少々を入れてよく混ぜる。
- ④ ②と③を混ぜ、密閉容器に詰める。

※いずれも2日後位から辛味が増して食べごろになります。お好みで辛さの加減をしてください。

※根わさびの部分がある場合は、スライス又はすりおろして一緒に漬け込んでください。