

梅のレシピ・その1「カリカリ小梅」

青梅の小梅を使ったカリカリ梅。
梅干しより手軽につくれるのでおすすめです。

ポイント.....

卵の殻を使うのがカリカリに仕上がるポイントです。



材 料.....

- 小梅(青梅) ... 500g
- あら塩 ... 60g
- ホワイトリカー ... 大さじ2
- 卵の殻 ... 1個分

下 準 備.....

- ①水洗いしてたっぷりの水に1時間漬けてアク抜きをする。傷のあるものは取り除いておく。
- ②卵の殻はよく洗い、薄皮を取り除いて1時間以上天日に干す。砕いてお茶用のパックに入れる

作 り 方.....

- ①梅はざるにあけ、一つずつ丁寧に水気をふき取り、竹串でヘタをとる。
- ②ジッパー付き保存袋に青梅、あら塩を順に入れる。途中卵の殻を加える。
- ③ホワイトリカーを加えて全体をなじませバットにはさみ、1kgの重石をする。
(重石は1kgの塩袋やペットボトル500mlを2本使うと便利です)
- ④1日1回、塩が全体にいきわたるように袋をもんで全体をなじませる。
2~3日で梅酢が上がってきたら冷蔵庫に入れる。
仕込み始めから1週間後から食べ頃です。
冷蔵で1年ほど保存可能です。

