

とっても簡単!

沖縄の島らっきょう
農家の裏ワザ!

島らっきょうの塩漬け作り方



①準備するもの

- ・土が付いたままの島らっきょう
- ・ビニール袋1枚 ・塩

これだけでOKです!!

なんと...



※ビニール袋なら
とっても簡単です!!

②そのまま塩をふります!!

- ・土が付いたままの島らっきょうに、そのまま塩を適度に振りかけ、ビニール袋に入れるか、又はタッパーなどの容器に入れて1日寝かせます!

これで下ごしらえ終了です!早っ!!

1日冷蔵庫に
寝かせたら...



③土を水で洗って

④葉の部分と根を切り落とします



手で薄皮を向いたら 塩漬けの完成です!!

※1日寝かせることで軟らかくなり
楽に薄皮をむくことができます!!