

8.3 . 塩鮭の芝漬

庄内地方

材料	(5 人分)
塩鮭	250g
レモン	1 個
玉ねぎ	1 個
だし昆布	30cm
酢	大さじ 5
酒	大さじ 1
さとう	大さじ 2.5
しょうゆ	小さじ 1
パセリ	少々

作り方

- 塩鮭の皮をはぎ、薄いそぎ切にする。
- だし昆布をはさみ、酢につけておく。(半日位)
レモンは薄い輪切りにする。
玉ねぎも薄い輪切りにする。
酢・酒・さとう・しょうゆに水大さじ 3 を加え、煮立たせ、さます。
塩鮭・レモン・玉ねぎを交互に重ね、細く切った昆布も混ぜる。
それに の煮汁をかけ、重石をする。
3 時間もすると味がなじむ。

用具

- バット
- 重石
- ボール
- 鍋

(酒田市 まどかの会)

松浦 たま子