

美味!伊達な御馳走



～材料～

レモン (国産のもの)	3～4 個
粗塩	200 グラム
ガラス瓶	1 個



【塩レモン】

～作り方～

1

レモンは皮も果肉もまるごと使うので、国産の無農薬レモンがいいです。

2

瓶はよく洗い、煮沸消毒し、取り出して自然乾燥させておく。

3

レモンを水で洗い、水気を取り、8等分のくし切りにする。

4

消毒した瓶に、塩→レモン→塩の順番で交互に入れていく。

5

冷暗所、冷蔵庫で保存する。
1日1回瓶を振って塩とレモンを混ぜる。

6

1週間から1か月で調味料として使えます。

7

8