

## ゴーヤのみそ漬け

材料	調味料
ゴーヤ	5～6本
みそ	1kg
砂糖	300～500g
焼酎	カップ1/2
刻んだ昆布	10g
唐辛子	少々



作ってみてね!



## ゴーヤのみそ漬け

- ① 縦半分に割りワタを取って朝から午後3時頃まで天日に干す
- ② 調味料をよく混ぜ半日干したゴーヤを交互に重ねるように漬ける

20日後くらいにゴーヤの色が変わってきたら食べごろ