

## 茹でタケノコのホワイトリカー漬け

タケノコの簡単保存方法のひとつの「ホワイトリカー漬け」です。

### <方法>

茹でたタケノコの水分をしっかりと取りホワイトリカーを注ぐだけです。

一度にひと瓶漬けるのではなく、漬ける分のタケノコが出来る毎に、  
タケノコとホワイトリカーを追加する方法で OK です

調理の時、アルコールを抜くのに時間がかかるのが難ですが一年以上  
保存可能です。

2020/5/2 竹の学校 もとめさんより

