

『白菜の浅漬け柚子風味』

材料(4人分)

白菜	2～3枚(300g)
柚子	1/2個
昆布	1枚(5cm角)
赤唐辛子	小1本
塩	小さじ1



作り方

- ① 白菜を一口大に切る。柚子は5mm厚さの半月かイチヨウ切りのする。
昆布はキッチンばさみで細切りにする。
赤唐辛子は1cm幅の輪切りにし、種を除く。
- ② 密閉袋に①を入れて塩をふり、空気を入れて口を閉じて振り、全体をませる。
空気を抜いて袋の口を閉じ、水分が出るまで30分位置く。水気を絞って器に盛る。