

# 『塩麴でかぶのべったら漬け風』

## 材料(作りやすい分量)

かぶ(大)	1個(400g)
塩	一つまみ
塩麴	大さじ2
酢	大さじ1
砂糖	小さじ1
柚子絞り汁	小さじ1
柚子の皮	適宜



## 作り方

- ① かぶは皮を厚めにむき、スライサーなどを使い、薄い輪切りにし、ボウルに入れ塩を一つまみ入れて、混ぜ合わせ水気が出るまで置く。
- ② つけだれを密閉ポリ袋に入れ混ぜ合わせ、①のかぶを水気を切って入れる。
- ③ 上下を返しながら、冷蔵庫に入れ漬け込む。