

『かぶの千枚漬け』

材料(4人分)

| | |
|------------------------|---------------|
| かぶ | 大 1 個 |
| 柚子 (皮) | 適量 |
| 昆布 | 適量 |
| 鷹の爪 (小口切り) | 適量 |
| ミツカン【カンタンいろいろ 使えま酢】 | いろいろ 大さじ 5 |



作り方

- ① カブは皮をむいてスライスする。昆布は細切りにし、柚子の皮は千切りにする。
- ② ポリ袋にスライスしたかぶと昆布、【カンタンいろいろ使えま酢】を加えて30分位漬け込む。
- ③ 器に盛り、柚子の皮を飾る。

* 冷蔵庫で保存し、出来るだけお早めにお召し上がりください！