

# 『簡単！ビーツの甘酢漬け』

## 材 料

ビーツ  
塩  
酢  
砂糖

1個  
少々  
大さじ2  
小さじ1/2



## 作り方

- ① ビーツを2・3mmにスライスする。  
塩を振ってしばらく置く。
- ② 酢と砂糖を加え、数時間浸ける。