

# 『白菜のラーパーツァイ』

## 材料(4人分)

白菜の軸	3～4枚数(300g)
	(塩小さじ1)
しょうが	1かけ
A 赤唐辛子	1/2本
ゴマ油	小さじ2
花椒(ホワジャオ)	小さじ1/2
B 酢	大さじ1
砂糖	大さじ1
塩	小さじ1/3



## 作り方

- ① 白菜の軸は繊維に沿って1cm幅に切る。  
密閉袋に入れて塩をふって混ぜ、空気を抜いて袋の口を閉じ、30分置く。  
白菜がしんなりしたら水気を軽く絞って、千切りにした生姜と一緒にボウルに入れて混ぜる。
- ② 小鍋にAを入れ、弱火にかける。軽く煙が出て香りが立ったらBを加え、すぐに①にかけてあえる。  
しばらく置いて味を馴染ませる。