

『白菜の刻み漬け』

材料(作り易い分量)

白菜	1/2個(1kg)
柚子	小1個
赤とうがらし	1本
昆布	10cm
塩	



作り方

- ① 白菜は1枚ずつにして軸と葉に切り分け、軸は3~4cmのざく切りにして容器に入れる。塩大さじ1杯を振り混ぜ、重石をかけて1時間ほど下漬けする。
- ② 白菜の葉はざく切り、柚子は皮を良く洗い半月切り、とうがらしは種を小口切り、昆布は細切りにする。
- ③ ①に②と塩大さじ1/2杯を加えて混ぜ、重しをかけて2時間以上漬ける。

*** 保存** 重しをかけたまま冷蔵庫に。2~3日ほど保存可能。