

【塩麴レシピ】『キャベツの塩麴 サラダ漬け』

材 料

| | |
|------|------|
| キャベツ | 1/4個 |
| 塩麴 | 大さじ2 |
| 酢 | 大さじ1 |
| ニンニク | 1片 |
| 鷹の爪 | 1本 |



作り方

- ① キャベツをざく切りにして保存袋に入れる。
- ② ニンニク、鷹の爪、塩麴、酢を①の保存袋に入れて揉み込むようにして味をなじませ、5～10分ほど置けば出来上がり！