

『キャベツの塩麴コールスロー』

材料(1/2分)

キャベツ 1/2個(約500g)

塩麴 大さじ4

オリーブオイル

粗挽き黒こしょう



作り方

- ① キャベツは縦半分に切り、芯をそぎ取って、縦に千切りにする。
- ② ボウルに入れて塩麴と、オリーブオイル大さじ2をさっと混ぜて5分ほどおく。
- ③ しんなりしたら、粗挽きコショウ小さじ1/2を振って混ぜる。