

# 『塩揉み白菜』

## 材料(作り易い分量)

白菜  
塩

小1/2株  
小さじ1



## 作り方

白菜は縦半分に切ってから、横1cm幅に切り、ボウルに入れる。  
塩小さじ1を加えて軽く揉む。

\* 水気ごと保存容器に入れて、冷蔵庫で約7日間保存可能。