

ミツカンカンタン
いろいろ使えま酢

『大根の甘酢漬け』

材料：2人分

大根	150g
柚子（果皮）	適量
輪切り唐辛子	適量
カンタン酢	大さじ5



作り方

- ① 大根は皮を剥いて拍子木切りにします。柚子の皮は千切りにします。
- ② ポリ袋に①の大根と輪切り唐辛子、カンタン酢を加えて10分以上漬け込みます。
- ③ 器に盛り、柚子を飾ります。