

ミツカン カンタン
いろいろ使えま酢

『 柚子だいこん 』

材料(作り易い分量)

大根	150g
柚子(果皮)	適量
赤とうがらし(小口切り)	適量
カンタンいろいろ使えま酢	大さじ5(75cc)



作り方

- ① 大根は皮をむいて拍子切りにします。
柚子はせんぎりにします。
- ② ポリ袋に①の大根を入れ、赤唐辛子と『カンタンいろいろ使えま酢』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。