

『 春 野 菜 の 浅 漬 け 』

材 料

春野菜 (春キャベツ、新人参 キュウリなど)

200g



【 A 】

・昆布茶 (粉末)

小さじ1

・酢

小さじ1

作り方

- ① キャベツは1cm幅に、人参は短冊形に切る。キュウリは縦半分に切ってから斜め薄切りにする。
- ② ①の野菜をビニール袋に入れ、【A】を加える。袋の口を持って軽く振り、全体が混ざったら、空気を抜くようにして(空気をしっかり抜いておくと重しをしなくても塩がよくなじむ。)、袋の口を縛り、冷蔵庫で一晩置く。(常温なら30分間)