

## 白菜の浅漬け



### ●作り方

- 1 白菜を洗ってザク切り、にんじんは千切りにして混ぜ合わせ、塩でもむ。
- 2 皮付きのりんごを千切りにし、ゆずの皮を千切りにして1に混ぜ合わせ、重しを乗せて漬け込む。一日位で漬かるので、唐辛子を少々かけて完成。

### ●材料 (作りやすい分量)

白菜・・・・・・・・1/4玉 (700g)

にんじん・・・・中1/4本 (25g)

りんご・・・・中1/4個 (75g)

塩 (全体量の2%)・・・13g

ゆずの皮・・・・少々

赤唐辛子・・・・お好みで



### ワンポイント

ゆずの香りとりんごの甘味で美味しく仕上がります。

## ゆず入りかぶの千枚漬け



### ●作り方

- 1 かぶは皮をむき、薄切りにする。ゆずの皮は千切りにする。
- 2 ポリ袋などに1を入れ、酢、砂糖、塩、ゆずの皮を加えて漬け込む。

### ●材料 (作りやすい分量)

かぶ・・・・大1個 (200g)

酢・・・・大さじ2

砂糖・・・・大さじ2

塩・・・・小さじ2/3

ゆずの皮・・・・お好みで



### ワンポイント

大根でも作ることができます。昆布の細切りを加えるのもおすすめです。