

白菜のおしんこ

(2022年11月22日放送)

■材料: (作りやすい分量で)

白菜(小) 1/4個、きゅうり1本、にんじん1/6本、生姜1片

【調味料】塩小さじ1、昆布茶小さじ1、料理酒小さじ1、調味酢小さじ2

■作り方

1. 白菜は粗めの千切り、きゅうりは8mm程度の厚みに斜め切りする。にんじん、生姜は千切りする。

2. ポリ袋に入れて塩をふり、軽くもんで口を閉め、重石をして30分ほど置く。

3. 水気を絞り、昆布茶、酒、調味酢をからめたら出来上がり。

