副食

かぶとゆずの浅漬け

［1人分］ エネルギー：18kcal　塩分：0.7g

材料［4人分］

- かぶ：200g
- かぶの葉：40g
- ゆず：1/2個
- 根昆布：1本（だしを取った後の）
- 塩：小さじ1
- 紅生姜：適量

作り方

1

かぶは、薄いいちょう切りにします。ゆずは皮を千切りにする。かぶの葉は小口切りにして少量の塩でもんでおきます。根昆布は千切りにします。

2

"1"をボールに入れ、残りの塩を加えて混ぜたら、重しを乗せて30分～1時間ほどおきます。

3

水気を軽くしぼってから器に盛り、紅生姜を乗せます。