

## PariPari! PoriPori! Club!



### 野沢菜の即席漬け

緑のお漬物・茎のシャキシャキ感もおいしい！

#### 材料

野沢菜・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 1 kg

白菜漬の素（昆布風味）・・・・・・・・ 30g

いりごま・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 適宜

#### 作り方

野沢菜はきれいに水洗いし、5cmほどの大きさに刻みます。

ボールに、刻んだ野沢菜、白菜漬の素を入れてかるく揉みこみます。

ポリ袋に移し、空気をよく抜いて口を縛ります。

冷蔵庫で、2～3日間漬け込んでください。

器にもりつけて、いりごまをふりかけます。

お好みで、刻み生姜や粉わさびなど加えてもおいしくいただけます！

つけもと株式会社