

あさ漬の素を使ってうれしい！楽しい！お料理作り！

きゅうりとセロリのあさ漬け



独特の香り(アピイン)とシャキシャキ感が、あさ漬けにピッタリ！葉の部分はカロテンが多いので捨てずに使用します！



材料（3～4人前）

きゅうり……………1本

セロリ……………1本

にんじん……………適宜

あさ漬の素……………小さじ2杯

作り方

きゅうり、セロリは食べやすい大きさに刻み、にんじんは皮をむいてせん切りにします。

ポリ袋に刻んだ野菜とあさ漬の素を入れて、よくふり混ぜます。

ポリ袋の空気をよく抜いて、口をしばり冷蔵庫で2～3時間漬け込みます。