

材料

小松菜

200g

山椒入あさ漬の素

小さじ2杯(約10g)

作り方

- 1、小松菜はよく水洗いし、しっかりと水気を切り食べやすい大きさに切る。
- 2、ポリ袋に刻んだ小松菜と山椒入あさ漬の素を入れよくふり混ぜる。
- 3、ポリ袋の空気をしっかりと抜いて口を縛り、冷蔵庫で8〜12時間漬け込む。

小松菜の

山椒風味あさ漬

