

山椒入あさ漬の素

Simple Material

材料

赤大根

200g

山椒入あさ漬の素

小さじ2杯(約10g)

山椒キリリ

赤大根あつさり漬け

作り方

- 1、赤大根はよく水洗いし、しっかり水気を切り食べやすい大きさに切る。
- 2、ポリ袋に刻んだ赤大根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抜いて口を縛り冷蔵庫で約30分漬け込む。
細かく刻んだ葉や茎も漬け込むと彩りよく漬けあがります。



つめと株式会社

