

山椒入あさ漬の素

Simple Material

材料

白菜 150g

かぼちゃ 50g

山椒入あさ漬の素 小さじ2杯(約10g)

作り方

- 1、白菜はよく水洗いし、しっかり水けをきり、食べやすい大きさに切る。かぼちゃは皮付きのまま2〜3mmの厚さの食べやすい大きさに切る。
- 2、ポリ袋に刻んだ白菜とかぼちゃ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8〜12時間漬け込む。

白菜とかぼちゃの

彩り漬け・山椒風味

