

Tsukemono Recipe

01

ゆず漬大根の
クリームチーズ和え

まったりしたクリームチーズに
柚子の風味薫るシャキシャキ大根
かるく混ぜ合わせて上品な一品に
ほんのりした甘さも味わえます。



撮影・料理・スタイリング／kumiko ochi
構成／naoki onishi

●材料

クリームチーズ	200 g
大根	100 g
ゆず漬の素	大さじ 1 半

醤油	}	お好みで
かつお節		

※クリームチーズはお好みの
分量でお試しく下さい。

●作り方

- ① ポリ袋に細かく刻んだ大根とゆず漬の素を加えて 8 時間程度漬けておく。
- ② 漬けあがた大根の水気をよく切る。
- ③ ボールに②とクリームチーズを加えて混ぜ合わせる。
- ④ 器に盛り付けお好みでお醤油やかつお節を散らす。