

Tsukemono Recipe

05

柚子風味

ラディッシュ 1 本漬け

ラディッシュを丸ごと漬け。
小さいので切らずにそのまま葉
と一緒に漬けます。
盛り付けが楽になります。

●材料

ラディッシュ	200 g
ゆず漬の素	大さじ 3

●作り方

- ① ラディッシュはきれいに水洗いする。
- ② ポリ袋にラディッシュとゆず漬の素を加えてよくふり混ぜ、空気をよく抜いて口を縛り、約 8 時間程度漬けておく。
- ③ 漬けあがったら水気をよく切る。
- ④ 器に盛り付ける。

