

# はくれいカブの浅漬け



## 材料: 4人分

はくれいカブ 2株 (約320g/1株)

調味料

白だし	大3
酢	大4
砂糖	大4
塩	小1

柚子皮 少々

鷹の爪 少々



1. カブの葉を幅約5cmにカットする。



2. 葉の付け根の部分をカットして、皮を剥き、8等分のくし形切りにする。



3. 鷹の爪を輪切り、柚子の皮は千切りにする。



4. チャック袋に1と2を入れて、3を均等に散りばめる。



5. 調味料を混ぜ合わせる。



6. 4のチャック袋に5の調味料をまんべんなく注ぎ、袋の中の空気を抜いてチャックする。

7. 漬かるまで冷蔵庫で保存する。