

ゆず風味の塩キャベツ

材料 (2人分)

キャベツ 200g

ゆず(絞り汁)小 1~2

炒りごま小 1

■ 調味料

ごま油 大 1/2

鶏がらスープの素小 1/2

塩小 1/4 弱



作り方

1



キャベツはざく切りにし、塩少々加えた熱湯で1分半茹で、ざるにあけて水洗いし、水気をしっかり絞ります。

2



ボウルにごま油と鶏がらスープの素を合わせ、キャベツ、ゆずの絞り汁を加えてよく和えます。

3



塩で味を調べ、炒りごまを振ったら完成です！