

袋で簡単♪ 白菜漬物



材料 (2~3 人分)

白菜 4 分の 1 人参 3 分の 1

○塩 小さじ 1 ○砂糖 小さじ 1 ○酢 大さじ 1 ○白だし 大さじ 1

○アジシオあれば(無くても可)5~6 振り ゆずがあれば適量 鷹の爪 お好みで

作り方

- 1 白菜 4 分の 1 を食べやすい大きさにカットし、袋に入れていきます
- 2 人参は薄く千切りしていき、そちらも袋に入れます！
- 3 ○の材料をすべて入れて(この時 ゆずや輪切り唐辛子もお好みでいれます)
袋に空気を含ませ しゃかしゃかします！
- 4 全体に調味料が馴染んだら 空気を抜き、手で軽く揉み揉みして
空気を抜けるだけ抜き 袋の口をしぼります。

5



朝作った場合夕方頃食べるのがベストです！

作りたては味が薄いので