昆布茶と白だし入りのゆずと白菜の漬物

材料



- 白菜 1/4 個(約 500g)
- 塩(塩揉み用)小さじ 1.5
- 柚子の皮 1/2～1 個分
- 柚子の絞り汁大さじ 1
- 昆布茶小さじ 1
- 白だし小さじ 1～1.5
- 砂糖、酢各大さじ 1
- 鷹の爪(輪切り)お好みで少々

作り方

1　白菜は葉の部分はざく切りに、芯の硬いところはそぎ切りにします



2　大きめのポリ袋に白菜を入れて塩を小さじ 1.5 ほど入れてしゃかしゃか振ったり揉んだりします



3　皿や水を入れたペットボトルを重しにして 30 分～1 時間くらい置いておきます



4　柚子は洗ってピーラーで皮を剥きます、皮は千切りにしておきます(表皮のみ白い部分は苦味があるので入れないようにしましょう)



5　器に柚子の絞り汁を大さじ 1、昆布茶小さじ 1、白だし小さじ 1～1.5、砂糖と酢を各大さじ 1 入れてよく混ぜ合わせておきます



6　白菜の水気を絞ります、両手でしっかりと絞り仕上げにキッチンペーパーで押さえてよく絞り切ります



7　ジップロック等に水気を切った白菜、柚子の皮、⑤の調味液、お好みで鷹の爪を入れて軽く空気を抜いて口を閉じ優しく揉み込みます



8　空気をしっかり抜いて再度口を閉じ、冷蔵庫で 30 分～1 時間くらい寝かせておけば出来上がりです

