

浅漬け



料理特徴

切った野菜と合わせるだけで簡単に浅漬けが出来上がります。唐辛子や果汁などでアレンジも可能です。

材料 4人分

材料名	使用量	材料名	使用量
キャベツ	140g		
きゅうり	50g		
人参	30g		
匠味白だし	30g		
輪切り唐辛子	適量		

作り方

- ①キャベツは一口大、きゅうりは薄切り、人参は千切りにする。
- ②匠味白だし・輪切り唐辛子・①を合わせ、30分程度漬け込む。
- ③②を器に盛り付けて出来上がり。

※輪切り唐辛子はお好みに量を調節してください。
※柚子果汁などを加えて漬込んで、美味しくお召し上がりいただけます。