

パリパリ塩キャベツ



匠味塩だれ

塩かどのないまるやかな味わいは「匠味塩だれ」の最大の特徴です。チキンエキス・あさりエキスを使用し、肉にも海鮮にも合う味わいに仕上げました。にんにく、ブラックペッパーで引き締め味の緩急をつけました。ねぎ油、ごま油を併用することで、風味豊かな塩だれに仕上げました。

材料 4人分

材料名	使用量	材料名	使用量
キャベツ	150g		
匠味塩だれ	20g		
いりごま	少々		

作り方

- ①キャベツは一口大に切る。
- ②ポリ袋に①・匠味塩だれを入れて全体に行き渡るようになじませ、空気を抜いて口を結び、冷蔵庫で1時間程度漬込む。
- ③器に盛り付け、いりごまを散らして出来上り。