

白菜の浅漬け



料理特徴

白菜の甘味が引き立ったまろやかでコクのある味わいに仕上がります。

材料 4人分

材料名	使用量	材料名	使用量
白菜	150g		
<調味液>			
正田なま醤油	15g		
みりん	6g		
砂糖	4g		
穀物酢	4g		
塩	1g		

作り方

- ①白菜を一口大に切る。
- ②①を<調味液>に2～3時間漬け、器に盛り付けたら出来上がり。