

きゅうり漬の素で漬ける

あつさりラディッシュ



fresh pickles

シャツキリ

撮影料理 マスターズ / kunie ochi
構成 / naoki onishi

材料

ラディッシュ	100g
きゅうり漬の素	6g
水	100cc

作り方

- ① 容器に水を入れ、きゅうり漬の素をよく溶かす。
- ② ラディッシュをきれいに水洗いし、茎や葉をつけたまま縦に半分（もしくは1/4）に切る。
- ③ ①に②を入れ、ラディッシュが液から顔を出さないように軽く重石をし、冷蔵庫で一晩漬ける。



Radish-cucumber