

思わず漬けるしんぷるなおいしさ

ゆず漬白菜



Yuzuhakusai

Good friends
with Yuzu

冬白菜の魅力

撮影料理 スタイルング / kunie ochi
構成 / naoki onishi

材料

白菜

400g

ゆず漬の素

60g

作り方

- ① 白菜はきれいに水洗いし、好みの大きさに切り分ける。
- ② ①をポリ袋に入れ、**ゆず漬の素**を加え、袋の中でよくもみ込む。ポリ袋の空気を抜いてポリ袋の口を縛り、冷蔵庫で一晩漬ける。