

旬のおいしさ独り占め

冬野菜達のあさ漬け



Fuyuyasai-asazuke

Colorful
and delicious

楽しいあさ漬け

撮影料理スタイリング／kumie ochi
構成／naoki onishi

材料

好みの冬野菜 450g

(例・かぶ、もものすけ、紫大根、コールラビ、ステ
イックブロッコリー、バターナッツかぼちゃなど)

あさ漬の素 18g

作り方

① 野菜はきれいに水洗いし、皮をむき、好みの大きさに切り分ける。大根やかぼちゃなど硬い食材、ブロッコリーなど芯のある野菜は湯通し、またはレンジで軽く加熱しておく。

② ①をポリ袋に入れ、**あさ漬の素**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。