

柑橘の香りそそる甘めな漬けあがり！

レタスと白菜のゆず漬け

忙しい私たちの | 献立



撮影・料理・スタイリング／osamu & kunie ochi
構成／naoki onishi

材料（3人分）

レタス・白菜
ゆず漬の素

200g
大さじ2杯半

※（各野菜はお好みの分量で）

作り方

- ① 各野菜は食べやすい大きさに刻む。
- ② ポリ袋に①とゆず漬の素を入れてよくふり混ぜてかるくもむ。
- ③ ポリ袋の空気をよく抜いて口を縛り冷蔵庫で8〜12時間漬け込む。

お子様にも人気です。



ゆず漬の素

