

冬の定番 柚子香るお漬け物

# シンプルべつたら漬

和む冬の 献立



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

べつたら漬の素



## 材料

大根 200g  
べつたら漬の素 大さじ3 (おおよそ40g)  
ゆずの皮 適量

## 作り方

- ① ポリ袋に、食べやすい大きさに切った大根とべつたら漬の素を入れ、よくふり混ぜ軽くもむ。
- ② ポリ袋の空気を抜いて口を縛り、一晩冷蔵庫で漬け込む。
- ③ 器に盛り、お好みでゆずの皮を散らす。