柚子香る甘くてみずみずしい浅漬

ゆず大根



撮影 料理 スタイリング／kumie ochi
構成／naoki ohishi

【 材 料 】

大根（青首大根がおすすめ） ４００ｇ ※首の部分約１／３
ゆず漬の素 ６０ｇ（１袋）

【 作り方 】

① 大根は皮を剥いて、食べやすい大きさに切る。
② ポリ袋に①とゆず漬の素を入れてよくふり混ぜる。
③ ポリ袋の空気をしっかり抜いて口を縛り、冷蔵庫で一晩（８～１２時間）漬け込む。
④ 漬けあがったら水気を切って器に盛りつける。

※刻んだ大根に厚みがある場合は、漬け時間を長くしてください。



ゆず漬の素 60g