

ミニ白菜の超浅漬け



材料（つくりやすい分量）

ミニ白菜	600g(約半分)
刻み昆布	10g
塩	小さじ 1/2(3g)
糸とうがらし(あれば)	適量

作り方

- ①ミニ白菜を食べやすい大きさに切り、ポリ袋に入れる。
- ②①に塩、刻み昆布、酢を入れ、軽くもみ。冷蔵庫で味をなじませる。
- ③器に盛り、お好みで糸とうがらしをちらす。