



調理時間 30分

材料 4人分

キャベツ	200g
しょうが	少々
薄くち醤油	大さじ 4
みりん	大さじ 1
水 (だし汁)	400ml
シマヤだしの素 (だし汁)	小さじ 1/3

作り方

1. キャベツは大きめのザク切りにします。しょうがは千切りにします。
2. 鍋にお湯を溶かしてキャベツをさっとゆでて冷水にとります。
3. 別の鍋に水とシマヤだしの素を入れて火にかけます。調味料、しょうがを加えてひと煮たちしてから火を止めます。
4. キャベツはぎゅっと水気をしぼり、だし液はタッパに入れてともに冷蔵庫で冷やします。
5. 食べる直前に、だし液とキャベツをあえて器に盛ります。



アドバイス

- ◎ 市販の粉末のだしの素には塩が入っているので入れすぎに注意してください。
- ◎ キャベツをだし液に浸したままおくとキャベツの色が抜けてしまうので気をつけてください。