



## 材料 作りやすい分量

白菜	200~300 g
塩	小さじ1
砂糖	大さじ1と1/2
酢	大さじ1
柚子の皮	少々
昆布	少々

**調理時間** 15分 ※ひと晩ねかせる時間は除く

## 作り方

1. 柚子の皮は包丁で薄くむき千切りにします。昆布はキッチンばさみで細かく切ります。白菜は1cm幅に切ります。
2. ナイロン袋に白菜、調味料、柚子の皮、昆布を入れてよくもみます。冷蔵庫でひと晩置いてからいただきます。



## アドバイス

- ◎白菜の代わりに大根や蕪で使ってもおいしくできます。
- ◎酢の代わりに柚子の搾り汁を使う人もいますが、搾り汁は焼き魚にかけたり、鍋のポン酢として使うなど、すぐに食べる料理には香りもよくおいしいのですが、搾ってから食べるまで時間があく場合は苦味に変わるので気をつけて下さい。