



オリジナルレシピ

野菜工房 店長
Jr.野菜ソムリエ
山本 祥恵



『やみつきキャベツ』

◆ 用意するもの ◆ (3~4人分)

キャベツ・・・1/4個
きゅうり・・・1本
塩こうじ・・・大さじ1/2
塩こんぶ・・・大さじ1
ごま油・・・適量

◆ 作り方 ◆

- ① キャベツはざく切り、きゅうりスライサーで輪切りにする。
- ② ビニール袋に、①と塩こうじ、塩こんぶを入れて、なじませるようにもみこむ。15分程度置く。
- ③ お皿にもり、ごま油を適量かけてできあがり。

★ POINT ★

人参や、大葉、生姜などを入れても美味しく、彩りもキレイに仕上がります。

