



## Tsukemono Recipe

## 01

ゆず漬大根の  
クリームチーズ和え

まったりしたクリームチーズに  
柚子の風味薫るシャキシャキ大根  
かるく混ぜ合わせて上品な一品に  
ほんのりした甘さも味わえます。



## ●材料

クリームチーズ	200g
大根	100g
<a href="#">ゆず漬の素</a>	大さじ 1 半

醤油	}	お好みで
かつお節		

※クリームチーズはお好みの  
分量でお試しください。

## ●作り方

- ① ポリ袋に細かく刻んだ大根と[ゆず漬の素](#)を加えて 8 時間程度漬けておく。
- ② 漬けあがた大根の水気をよく切る。
- ③ ボールに②とクリームチーズを加えて混ぜ合わせる。
- ④ 器に盛り付けお好みでお醤油やかつお節を散らす。