



Tsukemono Recipe

02

水菜のゆず漬

簡単に作れるシンプルなあさ漬
水菜のシャキシャキした食感と相ま
ってゆずの風味が口の中いっぱい
広がります。



撮影・料理・スタイリング／kumie ochi
構成／naoki oni shi

● 材料

水菜 200g
ゆず漬の素 大さじ 3

● 作り方

- ① ポリ袋に細かく刻んだ水菜とゆず漬の素を加えてよくふり混ぜ、しっかり空気を抜いて口を縛る。
- ② 冷蔵庫に入れ8時間程度漬けておく。
- ③ 器に盛り付ける