



Tsukemono Recipe

03

赤かぶのゆず漬

旬をむかえた鮮やかな彩の赤かぶ！
柚子風味の浅漬けにすればシャクシャクとした歯ごたえとさわやかな甘さで子供達もすきな味に漬けあがります。栄養価も高い茎も一緒に漬けましょう！



●材料

赤かぶ	200g
茎	60g
ゆず漬の素	大さじ 3 半

●作り方

- ① ポリ袋に食べやすい大きさに刻んだ赤かぶと茎、[ゆず漬の素](#)を加えて約 8 時間程度漬けておく。
- ② 漬けあがったら水気をよく切る。
- ③ 器に盛り付ける。