



## Tsukemono Recipe

## 04

## 日野菜のゆず漬

美しい色と葉の緑、お漬物にピッタリなかぶの一種。

独特の辛みと少しある苦みが特徴で、柚子漬けの香りと甘さとがよく合います。

サラダ感たっぷりの見た目は食卓を彩ります。



## ●材料

日野菜	200g
<a href="#">ゆず漬の素</a>	大さじ 3

## ●作り方

- ① ポリ袋に細かく刻んだ日野菜、[ゆず漬の素](#)を加えてよくふり混ぜ、空気をよく抜いて口を縛り、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。