



Tsukemono Recipe

05

柚子風味

ラディッシュ 1 本漬け

ラディッシュを丸ごと漬け。  
小さいので切らずにそのまま葉  
と一緒に漬けます。  
盛り付けが楽しくなります。



撮影・料理  
構成 / mochi onishi / kumiko ohji

● 材料

ラディッシュ 200g  
[ゆず漬の素](#) 大さじ 3

● 作り方

- ① ラディッシュはきれいに水洗いする。
- ② ポリ袋にラディッシュと[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。
- ③ 漬けあがったら水気をよく切る。
- ④ 器に盛り付ける。