

かぶと湯葉の中華風切り漬け

材料) 作りやすい分量

かぶの皮や葉など合わせて約200g

塩小さじ1/2

生湯葉1枚15g

花椒小さじ1/2

ごま油小さじ1



作り方)

1. かぶの皮や葉を細かく刻み、ボウルに入れる。
2. 塩をまぶしてしばらく置き、しんなりしたら手でよく揉んで、刻んだ湯葉、花椒を入れて混ぜ、ごま油を回しかけて和える。