

## 柚子こしょうで即席ピリ辛甘酢漬け

酒のおつまみになる1品。パーティーシーズンこの1品でおもてなし。

材料(1人分)

- |         |                   |
|---------|-------------------|
| ・かぶ     | 50g               |
| ・柚子こしょう | 2g                |
| ・酢      | 大さじ2 と 小さじ1 (35g) |
| ・砂糖     | 小さじ2 (7g)         |



<作り方>

A[電子レンジを使う]

- ①かぶは、5mm厚さのいちょう切りにする。
- ②ジッパー付きの袋に、かぶと調味料をすべて入れ、レンジで少しぬるい程度になるように温める。
- ③調味料がよくいきわたるように、袋の上からもむように混ぜる。
- ④空気を抜いて、ジッパーを閉じ、しばらくそのまま放置して、味をしみ込ませる。
- ⑤かぶの葉がある場合は、さっと茹でて水けをきり、食べる少し前に袋に入れる。

※かぶの葉を長時間入れて置くとくすんだ緑色になるので注意！