

かぶのゆづ漬



材料：4人分

小かぶ(葉を落とす)	4個
かぶの軸	10本
塩	少々
ラディッシュ	4個
柚子汁	大さじ2
酢	大さじ1
水	大さじ4
砂糖	少々

A

【1人分】 エネルギー：24kcal
たんぱく質：0.9 g 脂質：0.1 g
炭水化物：5.5 g ナトリウム：36mg



作り方

1. かぶは皮を剥いて薄く切り、軸は1cmくらいに切ってそれぞれに塩をふり、しんなりさせる。
2. ラディッシュは薄切りにする。
3. Aに「1」と「2」を漬け込む。
4. 仕上げにゆずの皮を千切りにして飾る。

副菜