

## 白菜の浅漬け



### 【どんな料理？】

・塩昆布を使った簡単な浅漬けです。

### 【材料】

白菜	お好みの量
塩	白菜の重さの1~3%
塩昆布	お好みの量

### 【ポイント】

◎葉先を使うと早く漬けることができます。

### 【手順】

①	②	③
		
<p>よく洗い、軽く水けをきった白菜を1cm幅に薄く切り、塩もみし、30分ほど漬けておきます。</p>	<p>よくもみ、出てきた水分をしっかりと絞って水気を切ります。</p>	<p>塩昆布を加え、味を調えたら完成です。</p>