



よこすか野菜
応援隊直伝！

甘酸っぱいカブロール



材料（20個分）

カブ（直径が約7～8cmのもの）	1個
紅ショウガ	少々
塩	ひとつまみ
すし酢	50～80cc

作り方（所要時間：約10分） ※漬け込む時間は含めない

- 1 カブは洗ってからピーラーで軽く皮をむき、スライサーで薄く切る。
塩をふって、しんなりさせる。
- 2 1のカブの薄切り一枚に対し、紅ショウガ2本を手前に置き、海苔巻きのようにクルクル巻いて、容器に入れる。
- 3 すし酢をひたひたになるように注ぎ蓋をし、冷蔵庫で3時間なじませる。

Point

冷蔵庫で約1週間持ちます。
箸休めやおつまみに良いです。