



よこすか野菜
応援隊直伝！

赤カブの簡単酢漬け

no image

材料

赤カブ	2~3個
かんたん酢	1カップ
だし昆布	3cm角1枚

作り方（所要時間：約5分）※漬け込む時間は除きます。

- 1 赤カブは、うすい半月切りにします。
だし昆布は細く切ります。
- 2 1を容器に入れて、かんたん酢を注ぎます。
- 3 半日ほど漬ければ食べられます。

Point

- カブが大きい時は「いちょう切り」、小さい時は「たてに4等分」に切ってもいいですね。その場合、大きさにより、漬け時間は調整しましょう。
- カブの葉も一緒に漬けてもOKです。
- 赤カブは皮をむかずに使うので、キレイに洗っておきましょう。
- 日持ちさせたい時は唐辛子を1本入れて下さい。