

■材料(保存容器大1個分)

柿	1個
カブ	2～3個
<調味料>	
砂糖	大さじ1
塩	小さじ1/4
酢	大さじ3



■作り方

1. 柿は8等分にして皮をむき、4～5mmの厚さにスライスする。カブはよく洗い皮をむいて12等分にし、葉は食べやすい大きさにざく切りにする
2. カブとカブの葉をボウルに入れ、塩少々(分量外)をふり15分置いて水気をしっかりしぼる。
3. ポリ袋に調味料を入れ混ぜ合わせ、柿と2を入れよくもみ込む。

■ポイント

カブの葉は栄養豊富だが、傷んでいる場合は入れなくてもよい。
酢は米酢でもリンゴ酢でもお好みでOK！

□ お弁当OK

□ 冷蔵庫で3～4日保存可能