

## 白菜の浅漬け



**材料**  
白菜……………1/4個  
塩……………小さじ2

[A] (漬け液)  
鷹の爪……………1/2本  
だし昆布……………3g  
黒酒……………大さじ1・1/2  
薄口醤油……………小さじ2  
穀物酢……………大さじ1弱

- 作り方**
- ①鷹の爪は種を取り、小口切りにする。
  - ②ボウルにAを全部入れ、30分程度おく。
  - ③白菜に塩を振り、よく揉んで30分程度おく。
  - ④③をざっと水洗いしてよく絞り、②の漬け液に入れ、10分から一晩おく。

## 菜の花のお浸し



**材料**  
菜の花……………100g

[A]  
黒酒……………大さじ1/2  
醤油……………大さじ1  
(米酢……………お好みで)

- 作り方**
- ①菜の花はさっとゆでて冷まし、水気を絞って食べやすい大きさに切る。
  - ②Aをまぜ合わせる。
  - ③①の菜の花を器に盛り、②をかける。

※Aのつゆは、ほうれん草・小松菜・水菜など葉野菜や大根おろしにかけてもおおいしく召し上がれます。

