

## 冬野菜をおいしく食べましょう! ……白菜編

### 《中華風 白菜漬け》



#### ◆材料

<10人分材料>

- ・白菜 700g
- ・生姜1片
- ・さとう大8
- ・豆板醤小1
- ・ごま油 大2~3
- ・酢大9
- ・ねぎ 20cm位
- ・塩小1~2

#### ◆作り方

- ①白菜は1cm×4cm角位に切り、塩小2をふり、1時間おく。
- ②ねぎと生姜は千切りに。
- ③①を絞らず、ざるに上げる。
- ④ごま油は煙が出る位熱して、③にかける。
- ⑤さとう、酢、塩を鍋に入れ煮立てて④にかける。
- ⑥ねぎ、豆板醤、生姜を混ぜて2~3時間おくと味がしみる。

#### ……ひとことポイント……

◆おつまみに最高! 1週間程日持ちします。

提案者:みちくさ会会員 井上 利子