

## コールラビの浅漬け

<< くせのなさが和食にマッチ！ >>



### 材料 (2人分)

コールラビ セーフ 数個  
ぬか床 市販のもの

### アピールポイント；

ジューシーで柔らかく味が染みやすいので漬物にしてみました！簡単に真似できる&和食にすることで幅広い年代が食べやすい一品に！

レシピ作成；栃木県立宇都宮白楊高等学校  
食品科学科 食品製造分会 Y・R・Y

### 作り方

- ① コールラビの皮をむき、3mm幅に半月切りする。発酵させたぬか床に、切ったコールラビを並べ、全体が漬かるようにして約6時間漬ける。
- ② 6時間後、ぬか床から取り出し、水でぬかを洗い流したら完成。

### ※POINT

味がしみ込みやすいので、大きめにカットしても美味しく食べられます。漬け過ぎると塩味が強くなってしまいますので、6時間を目安にすると程よい塩味になります。

