

# 漬物レシピ



< 材料 >  
白菜 500g (約1/6株)  
3%塩水 500ml

## 作り方

1. 白菜の芯を取り除き、適当な大きさ(4~5cm)に切り、水で洗う
2. 容器に、白菜および塩水を入れる
3. 白菜を手で軽く押し、塩水となじませる
4. 白菜の2倍の重量の重石をのせ、ふたをして冷蔵庫で一日置く
5. ざるで塩水を切った後、白菜を手で軽くしぼる

6. できあがり

今日試食した漬物の作り方だよ

