

カブのみそ漬け

材料	分量
カブ	300g (3個)
カブの葉	50g

調味料

みそ	100g
みりん	} 大さじ2
砂糖	



作ってみてね



カブのみそ漬け

- ① カブは良く洗って皮付きのまま縦半分に切り
1cmの幅に切る
葉は7~8cmに切る
- ② ボウルに調味料を入れて混ぜ なめらかになったら
保存袋に入れる
- ③ カブと葉を加え袋の外から もむようにして混ぜる
- ④ 空気を抜いて冷蔵庫で一晩寝かせる