



## 春キャベツのチーズマリネ

材料	分量
春キャベツ	500g
調味料	
粉チーズ	大さじ3
オリーブ油	大さじ2
塩	小さじ½
こしょう	少々

冷蔵庫で約5日間  
保存出来てとても便利!



## 春キャベツのチーズマリネ

### 作り方

1. 芯を除いたキャベツを鍋でしんなりするまでゆでる
2. キャベツを水にとり冷まして水気をしぼる

冷蔵庫で約5日間  
保存出来てとても便利!



## 春キャベツのチーズマリネ

### 作り方

3. 4~5cm四方に切る
4. 調味料を混ぜ合わせたボウルにキャベツを加えて混ぜる
5. 約10分おいて味をなじませる

冷蔵庫で約5日間  
保存出来てとても便利!

