



細昆布の浅漬

千切りキャベツに細昆布と塩少々を手で揉むだけで、サラダ感覚の浅漬けに。オリーブオイルとピネガーを加えるとコールスローに変身。

材料（2～3人前）

キャベツ 半玉

細昆布 15g

塩 適量（塩もみ用）

作り方

- 1 キャベツを千切りにする
- 2 ボウルにキャベツと塩、細昆布を入れて塩もみをする
- 3 キャベツの水分が出てきたら汁気を切り、出来上がり（お好みでお酢やオイルをいれていただいても）

このレシピで使った商品



細昆布