

白菜のりんごジュース煮け

＜材料＞

- 白菜 2.5kg (調味液)
 - 大根 0.5kg
 - 人参 1/2本
 - しょうが 1片
 - たかのつめ・しその実 適宜
- 塩 大さじ2
 酢 50cc
 砂糖 大さじ1
 一夜煮けの素 100cc
 りんごジュース 200cc



変わり
ダネ
の漬物
ダネ!!

＜作り方＞

- 白菜は4つ割りに、2、3日干したものを洗ってざく切りに。
- 大根はいちよう切り、しょうがと人参は4切り。
- ビニール袋に分量を入れ混ぜながらもむ。
- たかのつめとしその実を適宜入れる。

※ 次の日から 食べれます!!

