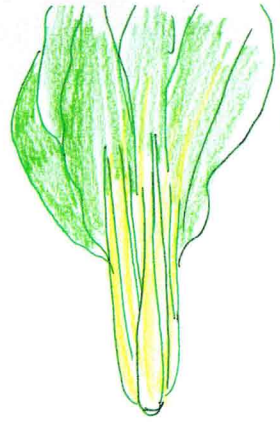


## 《材料》

- ・ 野沢菜 2kg
- ・ 西昆西胡 味だしの素 300ml
- ・ らっきょう酢 360ml



## 《つくり方》

- 1) 野沢菜を洗って 3cmの長さに切り、ポリ袋に入れる。
- 2) 1)に西昆西胡 味だしの素と らっきょう酢を入れて ポリ袋の空気を抜き、密封し軽く重石をする。

※ 翌日ぐらいから 食べられる ☆

野  
沢  
菜

叩

リ

漬

