

料理研究家 島本美由紀先生直伝!



もったいないレシピ

すし酢
を使って!



「キャベツのマリネサラダ」

【材料(作りやすい分量)】

カットキャベツ(干切り).....1袋(120g)

A [すし酢.....大さじ1
赤唐辛子(小口切り).....1/2本分

【作り方】

①ポリ袋にキャベツとAを入れて、空気を抜くように袋を縛り、冷蔵庫で3時間以上置く。



市販のカットキャベツを
すし酢で漬けた、さっぱりとした
マリネサラダ。餃子に添えて一緒に
食べてもおいしいですよ。お好みでショウガや
きゅうり、カイワレなどを加えても!

