



“食欲をそそる柑橘風味” ポンジュース浅漬け

ポンジュースの新たな魅力

NEW CHARM POINT

ポンジュースの風味が活きる、シンプルな白菜の浅漬け。
甘酸っぱい漬け汁も色鮮やかで、箸がどんどんすすみます。



／ 作って *Eating!*
／ 食べてみました。／

ポンジュースの柑橘風味と昆布茶の旨味の中に、唐辛子の辛さがアクセントとなってちょうどよい味です。作り方も簡単なので、食欲がない時やもう1品おかずが欲しい時にもおすすめです。

▶ 作り方

1. 白菜は少し大きめに切る。(芯部分は長さ4cm×幅1.5cm程度、葉部分は3cm角程度の大きさ)ビニール袋にポンジュース・昆布茶・唐辛子を入れてよく混ぜておく。
2. 白菜を水にさっとぐらせる。耐熱容器に広げたら、ラップをし、500Wのレンジで2分加熱する。
3. 白菜の粗熱が取れたら、余分な水分をしっかり切り、ビニール袋の中に入れて軽く揉みながら馴染ませる。
4. 器に盛り、できあがり。

▶ 一口メモ

温かいままでもおいしいですが、冷蔵庫で冷やしてもさっぱりといただけます。

▶ 材料(4人分)

- 白菜…………… 150g (2～3枚)
ポンジュース…………… 100ml
昆布茶…………… 小さじ2
唐辛子(輪切り)…………… 適量

