



時短料理研究家
若菜まりえ監修

—おうちで世界一周—
レンジで作る！
家族が喜ぶ世界の旨ごはん



日本

紫キャベツの浅漬け



材 料

紫キャベツ 50g

すし酢 大さじ1

使用した容器：満水容量 250mL の耐熱容器。

(品番 KST-25)

作 り 方

- 1 紫キャベツを包丁またはスライサーで千切りにし、保存容器に入れ、すし酢に漬けてできあがり。

※冷蔵保存：5日間