

# 冬野菜の簡単さっぱり漬け。

## 【材料】2人分

・きになる長門ゆずきち	1個 (A)	砂糖	大さじ3
・大根	1/4本	塩	大さじ1/2
※かぶや白菜などお好みの冬野菜で		酢	大さじ1

## 【作り方】

- 1.「きになる長門ゆずきち」の皮を千切りにし、実は半分に切っておく。
- 2.大根を拍子切りにする。
- 3.ビニール袋やタッパーに「きになる長門ゆずきち」の皮と大根を入れて(A)と「きになる長門ゆずきち」の果汁を搾りかけてよく混ぜ、封をして冷蔵庫で半日以上休ませたら完成。

