

ゆず香あえ



材料 (4人分)

・キャベツ	200g
・きゅうり	80g
・砂糖	大さじ1
・薄口しょうゆ	大さじ1
・酢	小さじ1
・ゆず果汁	大さじ1

作り方

1. 小鍋に砂糖としょうゆを合わせ軽く煮立たせ砂糖を溶かす。
砂糖が溶けたら火を止め、酢とゆず果汁を加えて冷ましておく。
2. キャベツは芯を取り除き、粗めの千切りにする。
3. きゅうりは3mm厚さの輪切りにする。
4. キャベツときゅうりはそれぞれ熱湯にサッと通して、冷ましておく。
5. 水気を絞った野菜と①の調味料を和えたらできあがり。