

# 春キャベツ



葉がやわらかく生でも甘みがあるので、細かく切らずザク切りで食感を楽しむのがオススメです。ラップにくるむと呼吸ができず傷むので、ビニール袋へ保存しましょう。



お料理ママさん

※写真はイメージです。

使ったのは  
この商品!



## 春野菜のフレッシュピクルス

調理時間

10分以内

1人分

51kcal

# 春野菜のフレッシュピクルス

調理時間

10分以内

1人分

51kcal

## 【材料/2人分】

春キャベツ……………2枚  
きゅうり……………1/3本  
にんじん……………1/6本  
パプリカ……………赤・黄あわせて1/4個  
ミツカン カンタン酢™……1/2カップ

## 【作り方】

- ①春キャベツは一口大に切る。きゅうりは4cm長さで縦4等分に切り、にんじんは短冊切り、パプリカは5mm幅に切る。
- ②ジッパー付き保存袋に①と「ミツカン カンタン酢™」を注いで、空気を抜いてジッパーをしめ、よくもんで30分ほど漬ける。