



白菜もりもりサラダ 柚子胡椒風味



※写真はイメージです

使った商品はこちら

ISETAN MITSUKOSHI THE FOOD
鹿児島県産 すりごま(白)



ISETAN MITSUKOSHI THE FOOD
信州味噌仕込 ゆずこしょう



白菜もりもりサラダ 柚子胡椒風味

[材料(2人分)]

白菜(細切り)	1/8個
昆布茶	大さじ1/2
塩	小さじ1/2
鹿児島県産 すりごま(白)	大さじ2
A マヨネーズ	大さじ1と1/2
信州味噌仕込 ゆずこしょう	小さじ1/2

[作り方] 調理時間:約 8分

1. ポリ袋に白菜、昆布茶、塩を入れ軽く揉み、3分おく。
2. 1を軽く絞り、よくまぜたAとあえる。



ISETAN MITSUKOSHI THE FOOD
鹿児島県産 すりごま(白)
希少性の高い鹿児島県喜界島産の国産ごま。風味は格別です。



ISETAN MITSUKOSHI THE FOOD
信州味噌仕込 ゆずこしょう
信州天龍村のゆず皮と信州産の青唐辛子を使用し、味噌を隠し味に使った、風味が生きる菜味調味料です。