

## 白菜の浅漬けキムチ風

| 材料       | 4人分               |
|----------|-------------------|
| 白菜       | 200g(1/8玉程度)      |
| 塩        | 小さじ1              |
| こんぶ      | 3cm角(はさみで細く切っておく) |
| 砂糖       | 大さじ1              |
| パプリカパウダー | 小さじ1              |
| 一味       | 少々                |
| 米酢       | 小さじ2              |



1 白菜は洗って、一口大のざく切りにします。  
ボウルに白菜を入れ、塩をふってよく混ぜます。

2 お皿や水入りペットボトルなどで重石をして、30分～1時間くらいおきます。

3 こんぶは水につけて戻します。



4 白菜から水分がでるので、ぎゅっとしぼります。



5 柔らかく、大きくなった昆布を、はさみで3cm長さの細切りにします。

6 調味料と昆布を混ぜ合わせて、白菜に加え混ぜます。  
からくしたいときは、一味の量を増やします。



7 15分～30分ほどで味がなじみ、食べられるようになります。  
しっかり漬けたいときは、2時間ほどおきます。

8 保存は、冷蔵庫で1週間です。  
風味が落ちるので、できるだけ早く食べきるようにしましょう。