

## 「柚子香るキャベツとエゴマコールスロー」

### ●材料（6人分）

キャベツ・・・・・・・・500g  
ニンジン・・・・・・・・100g  
塩・・・・・・・・小さじ1.5

★ハチミツ・・・・・・・・大さじ1・1/3

★塩麴・・・・・・・・大さじ2

★柚子果汁・・・・・・・・大さじ2

★米酢・・・・・・・・大さじ2

★米油・・・・・・・・大さじ2

柚子皮・・・・・・・・5～8g

エゴマ・・・・・・・・大さじ2



### ●作り方

- 1、キャベツ、ニンジンは3～4cm長さの千切りにしてポリ袋に入れ分量の塩を加えて混ぜ、空気を抜いて口を縛り20～30分置く。水でさっと洗い流して水分をしっかりと絞る。
- 2、柚子皮は千切りにする。
- 3、ボールに★の材料を上から順に混ぜながら合せる。
- 4、3に1、2、エゴマを加えて混ぜる。

※このレシピの複写及び他の講座で使用することとはご遠慮ください。