

コールスローサラダレシピ



- 材料
- キャベツ5-6枚、ニンジン3-4センチ、粒マスタード、砂糖、酢(黒酢かリンゴ酢がおすすめ)
- オリーブオイル、塩

作り方

1. キャベツはシンを取り、やや太めの千切りにする。
 2. 人参は細い千切りにする。
 3. 1. 2をボウルに入れ塩をする。小さじ半分くらいを入れてみて軽く塩味がする程度に加減する。
 4. 残りの調味料すべて小さじ1弱ずつ器で合わせる。様子を見ながら少しずつ入れていく。
 5. 軽く混ぜ、小皿1枚の重しをして20-30分置く。
 6. 皿を押さえながら自然に落ちる水気のみ切る。
 7. 容器に詰め、味のなじんだ次の日から食べ頃。
- 冷蔵庫で3-4日保存できます。
 - ポイント; 浅漬けのようにもんだり、絞ったりしないこと。