



「白菜とりんごのコールスロー」



白菜は縦半分にして千切りにし、塩をふって10～15分おき、水分が出たら水けをしっかりと絞る。りんごは皮つきのまま千切りにする。ボウルにオリーブオイル、マヨネーズ、塩、酢またはレモン果汁を入れよく混ぜ、白菜とりんごを加えてあえて出来上がり。

* 食感をいかすなら、白菜やりんごはざっくりカットでも大丈夫です。

* かぶや人参を加えても美味しいです。



ゆうきやのInstagram

是非、ゆうきやのお野菜を使ったお料理を、#ゆうきや #yukiya808 @ゆうきやなどを付けて投稿してください。皆様の投稿、お待ちしております！

ゆうきや本郷店

文京区本郷2-28-1-1F

☎ 03-5801-0880