

# キャベツの博多押し

## 《材 料》(4人分)

|        |           |
|--------|-----------|
| キャベツ   | 240g      |
| ロースハム  | 4枚        |
| 海老(冷凍) | 中4尾       |
| キュウリ   | 40g(1/2本) |
| 新生姜    | 24g       |

## 【合せ酢】

|        |            |
|--------|------------|
| 酢      | 60cc       |
| 薄口しょうゆ | 小さじ強(14g)  |
| 赤唐辛子   | 1本分        |
| 砂糖     | 小さじ2弱(18g) |



おせち料理  
の一品にい  
かが？



## 《作 り 方》

合せ酢を作ります。

キャベツは茹で水をきり、茎の硬い部分はそぎ取り、すぐ①へ漬けます。

海老は背わたを取り、酒を加えて茹で、殻を取り、背より2つに割り①へ漬けます。

新生姜は針生姜に切り、水にさらしたあと、水をきる。

バット等平らな器にキャベツ、ハム、針生姜、薄きりキュウリを交互に重ね、最後にキュウリ、海老で飾り、ラップで押さえ、落ち着いたら人数分に切り分けます。