

味噌蘿蔔

材料：

白蘿蔔（中型）2條

調味料：

味噌300公克

冰糖150公克

中型檸檬4個

做法：

1. 將白蘿蔔洗淨去皮縱切成四，再分切呈0.3公分之厚片，以適量鹽醃約30分鐘後，瀝去汁液，置入寬口的玻璃瓶或磁器中。
2. 檸檬汁加味噌、冰糖混合（注意：味噌不可煮過，不可加水，否則不易保存），倒在蘿蔔上醃約2小時即可食用，沒吃完部分需放冰箱冷藏。
3. 口味可隨個人喜好增加酸、甜、鹹度。

備註：1. 一般味噌即可，若選用細味噌，成品會更為細緻。

2. 可以米醋增加酸度，檸檬汁也可代以米醋。



涼拌白蘿蔔

材料：

白蘿蔔（中型）1條

調味料：

鹽1小匙

糖1小匙

醋1大匙

香油1小匙

香菜1/4碗

做法：

1. 白蘿蔔洗淨去皮刨絲，加鹽拌勻，醃約10分鐘
2. 醃過的白蘿蔔絲，輕輕擠乾水分，加入調味料拌勻即可。

