



白菜1玉食べれちゃいそうな美味しさです！お鍋に使うことの多い白菜は、実は生で食べると甘くてとってもおいしいですよ。

## 白菜のさっぱり ごまぽん和え

### 材料 3～4人分

白菜 1/2玉  
塩 少々(小さじ1/2程度)

ツナ缶 1缶  
白ごま 大さじ2  
ポン酢 大さじ1～  
砂糖 ほんの少し

昆布 あれば千切り

### 作り方

1. 白菜は千切りにし、ボウルに入れる。塩少々(小さじ1/2程度)をかけて混ぜ合わせ、5分放置する。
2. 5分経ったら手で白菜の水分をギュッと絞り、ツナ缶、白ごまを加える。あれば、出汁を取った後の昆布などを千切りして入れる。
3. ポン酢を大さじ1加えたら味見をし、薄ければポン酢を足して味の調整をする。
4. 最後に砂糖をほんの少しだけ、パラっとかけて混ぜる。塩味がマイルドになり、よりやみつきの味に！