

## サーモンとキャベツの柚子風味ぬか漬け



### ▼材料（2人分）

- サーモン …1 冊
- キャベツ …2 枚
- A：
  - ・E Vオリーブ油 …大 1
  - ・柚子の絞り汁 …大 1

### ＜ぬか床材料＞

- 米ぬか …500g
- 水 …500cc
- 塩 …65g（米ぬかの 13%）
- 鰹削り節（厚削り）、乾燥昆布、赤唐辛子、  
柚木の皮 …各適量
- 野菜のヘタ …少々

### ▼作り方

- ① 水と塩で食塩水を作り、米ぬかに加えてよく混ぜ、味噌の固さくらいにする。
- ② 鰹削り節（厚削り）、乾燥昆布、赤唐辛子、柚木の皮を混ぜる。
- ③ 捨て野菜（野菜のヘタ）が表面に出ないように漬け、1 週間は捨て野菜を 2、3 回変えながら毎日朝夕混ぜる。
- ④ ぬか床をラップにのせて広げ、サーモンをのせて包み冷蔵庫で 1 日置く。キャベツはぬか床に漬けて 1 日置く。
- ⑤ 皿に①をそぎ切りにしたサーモンとキャベツを千切りにしたものをのせ、Aをかける。