

「ゆず塩」

材料

- ゆず...1個～
- 塩...ゆず（種とへたを取り除いた）の重さの30%



作り方

- ① ゆずを水でよく洗う。よく水をきり、キッチンペーパーの上に広げます。
- ② ゆずのへたをとります。
- ③ ゆずのへたの部分を上にして、上下で半分に切ります。（切る時は横に寝かせて切ります）タネを取り除きます。
- ④ フードプロセッサーにゆずと塩を入れてからスイッチを入れ細かくなったら出来上がり。

Memo

