



Cavolo con salsa miso di ceci

春キャベツの味噌ドレッシング



【材料】3〜4名分

春キャベツ	5〜6 枚
水	
(ソース)	
米酢	大さじ1
※チェチ味噌	大さじ1
※アサクラ EVO (わら一本)	大さじ1

YouTube／アサクラ CHANNEL ライブクッキング vol.237 (ダイジェスト)
vol.138 (フルレクチャー)

【作り方】

- 1) キャベツはよく洗って密閉できる鍋に入れる
- 2) 水少々をいれて蓋をして点火し沸騰するまで中火で蒸す
- 3) 沸騰したら（完全にスチームが上がったら）弱火にし 8〜10 分程度蒸す
- 4) 蒸し上がったら平ざるに重ならないようにのせて冷ます

(ソース)

- 5) ボウルにチェチ味噌、EVO、米酢を入れてよく混ぜておく
- 6) キャベツが冷めたら大きめにカットし全部入るボウルに入れソースを加えてよく和える