



野菜のピクルス



【材 料】4人分

大根	120g	拍子木切り
きゅうり	60g	拍子木切り
にんじん	30g	拍子木切り
塩	少々	
・酢	大さじ1と1/2	
・砂糖	小さじ2と1/2	
・塩	小さじ1/3	
・ロリエ葉	1枚	

【作り方】

- ①野菜は人参、大根、きゅうりの火の通りにくいものから時間差をつけて固めにさっと茹でる
- ②ザルにあげて水気を切り塩を振っておく
- ③・印の調味料を加熱してピクルス液を作る
- ④②を③に漬ける

★ちょっとアレンジ★

ロリエ葉の代わりにディルをかけても美味しいです

