

冬野菜のピクルス

峰山町鱒留 中村悦子

材 料

カリフラワー..... 1kg
きゅうり..... 3本
にんじん..... 300g
かぼちゃ..... 300g
昆布..... 20cm
土しょうが..... 50g

調味料 { 酢..... 2カップ
砂糖..... 2カップ
塩..... 大さじ2
酒..... ½カップ

作 り 方

カリフラワーは小房に分ける。にんじん、きゅうりは乱切り、かぼちゃはいちよう型に薄く切る。

カリフラワー、にんじん、かぼちゃはさっとゆでておく。きゅうりは薄塩をしてしばらくおく。土しょうがは千切り、昆布も細切りにする。

材料を全部混ぜて容器に入れる。

調味料を煮立てて熱いうちに材料にかける。保存する。

メ モ

洋風の甘酢漬。
4、5日で食べ頃となる。

いる道具