

きゅうりと余り野菜のピクルス風

まとめ買いして冷蔵庫に眠っていたきゅうりと、その他の余っている野菜を漬けてピクルスにしました。夏場の箸休めにさっぱりと。



写真はきゅうりとパプリカ、生のバジルと一緒に漬け込みました。

密閉容器で冷蔵庫に入れて1週間程度保存できます。

用意するもの

- ・ 作り置き調味料①「基本の甘酢」・・・野菜が漬かるくらい（甘酢がない場合は酢大さじ4、砂糖小さじ1、塩小さじ0.5）
- ・ スパイス類・・・お好みで（バジルやローリエ、粒コショウ等）
- ・ 野菜・・・きゅうりなど

※きゅうり以外はにんじん、パプリカ、玉ねぎがお勧め！！

作り方

- ① 野菜を一口サイズに切ります（お好みでスティックにしても）
- ② 煮沸消毒した容器に野菜と基本の甘酢を入れます（甘酢がない場合、酢、塩、砂糖とスパイス類を鍋で加熱し、沸したら火を止めて冷ましたものを入れる）
- ③ 冷蔵庫で2時間程度漬け込んで完成です