



つくる くにたち野菜レシピ

くにたち野菜のピクルス



- 材料
10パック分
- 【ピクルス液】
- ・ にんにく 半欠片
- ・ 輪切り唐辛子 1グラム
- ・ 砂糖 70グラム
- ・ 塩 15グラム
- ・ 酢 180グラム
- ・ 白ワイン 180グラム
- ・ 水 200グラム
- 【野菜】
- ・ キュウリ 2本
- ・ にんじん 中2本
- ・ カボチャ（コリンキー） 1個

[SHOP] [ベッカライしゅんた](#)
» [お店の詳細データを見る](#)

[種別] ピクルス

[野菜] 夏野菜

- ①ピクルス液の材料をすべて鍋に入れ火にかける。沸騰後、冷ます。
 - ②キュウリは2センチくらいの輪切り、カボチャ（コリンキー）は一口大、にんじんは5ミリくらいの半月切りにする。
 - ③鍋に②と②がひたひたになるくらいの水を入れる。小さじ1杯程度の塩を投入後、火にかける。沸騰したら火を止め、ザルにあげる。
 - ④ザルにあげた③を熱いうちに、準備したピクルス液にひたす。
- 冷ましてから冷蔵庫へ。一晩寝かせて出来上がり。

*カボチャ（コリンキー）*生食用のカボチャです。

「とても手軽に作れます。完成したピクルスは、冷蔵庫で1週間は日持ちします。一度に沢山作っておくと良いですね。入れる野菜はお好みで、色々楽しんでください。パンにも合うこのピクルスは、お店でも人気です。小さいお子さんのいる家庭では、唐辛子の量を調節してみてください。」

△▼2013年 夏のおすすめパンを教えてください▼△

「お店ではこの夏、冷やして美味しい「しゅんたのプレッツェル」がおすすめです。サクサク新触感なお店オリジナルのプレッツェルです。また国立野菜を使った夏野菜ピザも好評です」

写真：店主金子俊太さんご夫婦



くにたちあぐりッポ

Kunitachi Agrippa



あぐりッポ写真館オープン！

- [トップページ](#)
- [特集 - 「そうだ、谷保に行こう」](#)
- [くにたち野菜とは](#)
- [くにたち野菜図鑑](#)
- [農家プロフィール](#)
- [イベント情報](#)
- [買う - 直売所マップ](#)
- [食べる - くにたちグルメガイド](#)
- [つくる - くにたち野菜レシピ](#)
- [育てる - 市民農園情報](#)
- [スタッフブログ](#)
- [ト国立日誌（スタッフブログ）](#)
- [くにたち農業の今](#)
- [農業関係リンク](#)
- [農業推進事業及びこのサイトについて](#)