



つくる くにたち野菜レシピ

紫キャベツのシュークルード



- 材料
- ①紫キャベツ 1個
- ②玉ねぎ 1/2個
- ③塩 小さじ3
- コショウ 少々
- ネズの実 5個 ← 細かく刻んでおく
- クミン 小さじ1

赤ワインビネガー 100cc くらい

[SHOP] フランス料理 マルセル
»[お店の詳細データを見る](#)

[種別] フランス料理

[野菜] 紫キャベツ

- 1
①と②を千切りにしたものに③を加え、よく混ぜる。
- 2
しんなりするまで(1時間くらい)味を馴染ませる。
- 3
味をみて、塩が足りなかったら足す。
- 4
赤ワインビネガーを入れて、重しをして、1晩 冷蔵庫へ入れる。

「この一品はフランス北部(アルガス・フランドル地方)の郷土料理で お肉の加工品(ハム・ソーセージなど)と共に食べるのがオススメです」
「作る時のコツは増加減に注意。しょっぱすぎないほうがいいですよ」とオーナーシェフ 秦 浩康さん。



くにたちあぐりッポ

Kunitachi Agrippa



くにたち菜園BOOK

- 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