

さっぱり野菜

材料

(ピクルス液)

酢 100cc

水 100cc

酒 50cc

さとう ... 大さじ 2~3

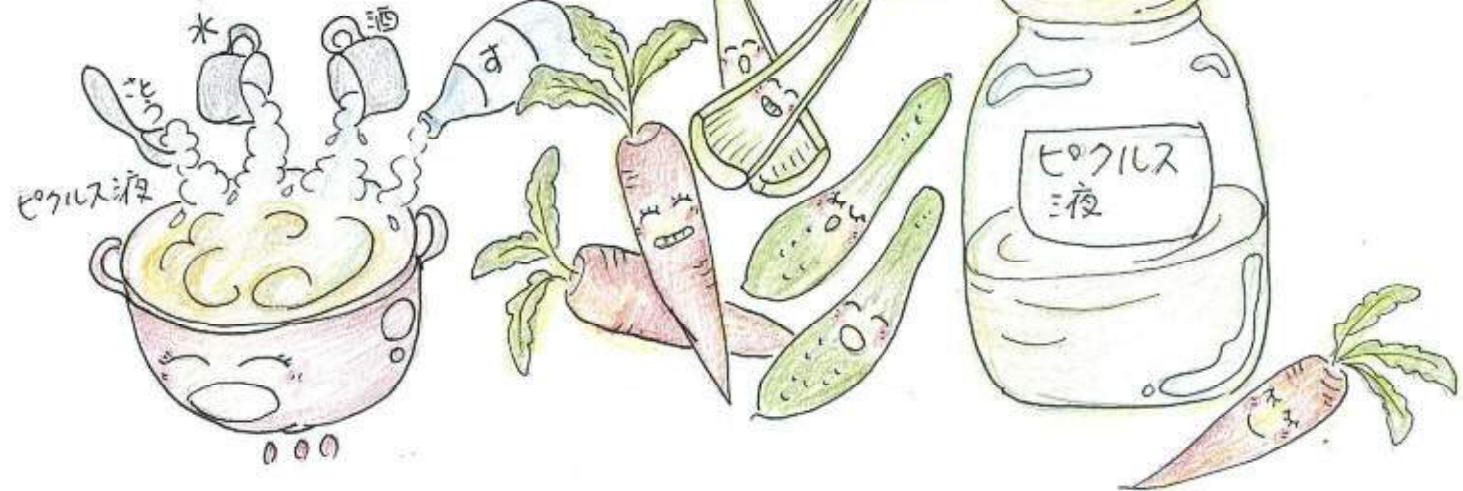
(野菜)

きゅうり ... 2本

セロリ ... 1~2本

人参 ... 半分

※ 人参は型抜きして
入れると見た目がかわいく
なるので子供も喜ぶよ。



作り方

- 1 セロリは筋を取って、すべての野菜を一口大の大きさに切る。
- 2 ボウルにセロリときゅうりと塩を入れて混ぜしばらく置き水気を切る。
- 3 人参はレンジで火を通す。
- 4 鍋にピクルス液の材料を入れ沸かす。
- 5 耐熱容器に野菜とピクルス液を入れる。
- 6 冷蔵庫で冷やす。

