

大阪きゅうりの瞬間ピクルス



<材料>

人参	・・・	50 g	厚さ3 mmのいちよう切り
にんにく	・・・	1/2片	薄切り
玉ネギ	・・・	50 g	まわし切り
セロリ	・・・	40 g	厚さ5 mm
キュウリ	・・・	1本	厚さ5 mmの輪切り

<ピクルス液>

リンゴ酢	・・・	大さじ2
水	・・・	大さじ1
塩糶	・・・	大さじ1強
蜂蜜	・・・	大さじ1/2
オリーブ油	・・・	大さじ1/2
ローリエ	・・・	1枚
コショウ	・・・	少々

<作り方>

- 1 鍋に野菜を重ねる
- 2 ピクルス液を混ぜ、①にまわしかけ、フタをして強火で1~2分煮る
- 3 歯ごたえが残るように火を通したら、さっと急冷して粗熱をとる

レシピ制作：横地多美子（重ね煮と麴の料理教室「きっちんすまいる」主宰）