



金美ニンジンのピクルス



材料: ピクルス瓶1個分 (約10.5 x 10.5cm)

金美ニンジン 約100g

クリスティーマニンジン 約100g

調味料

米酢	150cc
ぬるま湯 (30~40度)	150cc
砂糖	大3
塩	約小1

レタス、ミニトマト



1. ニンジンの皮を剥き、長さ約5cm、幅2~3mmの千切りにする。



2. 米酢、ぬるま湯、砂糖を混ぜ合わせ、塩を少しずつ加えて、味を調える。



3. ピクルス瓶に1を詰めたら2を加え、冷蔵庫に一晩保存する。



4. 1日漬けたらできあがり。
※冷蔵庫で保存し、3~4日を目安に食べきるようにして下さい。

*金美ニンジンのピクルスは、サラダや南蛮漬けなど、色々な料理に活用できますので、アレンジをお楽しみください。