

季節で検索 **ハッピーレシピ辞典**



「ハッピー料理教室 日の出みりん (キング醸造) 2014年3月16日より」

**春野菜のピクルス** ハッピー料理教室



※写真はイメージです。

- 1 きゅうりは1cm幅の輪切り、にんじんは5mm幅のイチヨウ切り、れんこんは5mm幅の半月切り、セロリは1cm幅のななめ切り、カリフラワーは小房に分けておく。れんこん、カリフラワーはさっと湯通しをする。
- 2 〈A〉をまぜて鍋にいれ、一度沸騰させピクルス液を作る。
- 3 1に2をかけて冷やせば出来上がり。

🍴 材料(4人分)

きゅうり	100g (1本)
にんじん	50g (1本)
れんこん	100g
セロリ	1本
カリフラワー	100g
▼A▼	
日の出新味料	100cc
日の出料理酒	100cc
穀物酢	200cc
タカの爪	1本
塩	小さじ1/2

🍷 レシピで使用している商品のご紹介

