

野菜の甘酢漬け

2013.7 公開乳幼児を持つ母のグループ

【材料】

大根	150 g
人参	50 g
きゅうり	1 本
塩	小さじ 1 / 2
ピクルス液	
{ 酢	1/4C
{ 水	1/4C
{ 砂糖	大さじ 2.5
{ 塩	小さじ 1 / 2

【作り方】

- ①大根は、1 cmのいちよう切り、人参は 5 mmの輪切り
きゅうりは 1 cmの斜め切りにし、塩をして 30 分位
置き、ざるにあげる。(絞らない)
- ②ビニール袋に、ピクルス液、①の野菜を入れ、
密閉する。

※冷蔵庫で 3~4 日保存可能。

※野菜の切り方は、お好みで。