

きび酢クッキング

<カラフル野菜のきび酢ピクルス>

～ワインの前菜、居酒屋のおつまみ、ステーキの付け合せなど女性にうける体に優しい一品です～



<材料> 10人分

A	きび酢	1カップ
	水	1カップ
	砂糖	1/2カップ
	塩	小さじ1/2
	昆布	5cm角 2枚
	小かぶら	1個
	みょうが	2本
	ごぼう	1/2本
	れんこん	6cm
	にんじん	1/2本
	しょうが薄切り	5枚
	アーリーレッド	1/8個
	きゅうり	1本

<作り方>

1. 小かぶらは茎少々残して皮をむき、12等分に切る。ごぼうは太いものは1/4に、細いところは半分の4cm長さに切り、れんこん、にんじんは5mm幅にみょうがは4等分し、きゅうり、セロリは拍子木切りにする。
2. 鍋にAを煮立て、しょうがと1.の煮えにくい固いものから順に入れ、10分位煮、そのまま冷ます。