

2007. タキイ最前線 春号



※詳細はタキイのホームページをご覧ください。 <http://www.takii.co.jp>

たくさん作っておけば、あと一品に大活躍！
冷蔵庫の中なら1週間は保存できます。

キュウリとキャベツの 即席ピクルス

材料（2人分）

キャベツ…1/4玉(250g) キュウリ…2本(250g)
パプリカ…1/4個 ゴマ油…大さじ2 花サンショウ
…小さじ1/2
(A) 鷹の爪…小さじ1/2 砂糖…大さじ3 酢…
100cc 塩(あれば天日塩)…小さじ1.5

作り方

- 1 キャベツは2cm角に切り、キュウリとパプリカは5mm幅の細切りにする。
- 2 耐熱容器にAを合わせ、砂糖が溶けるまでレンジで1分弱加熱する。
- 3 ボウルに1を入れ、2をかけてさっくり混ぜあわせる。
- 4 小さめのフライパンにゴマ油を熱し、煙が出るくらいまで加熱してから、花サンショウを加える。
- 5 4を火から下ろして3の上から回しかけ、味がなじむようにもう一度よく混ぜあわせる。