

彩りフレッシュピクルス

材料(2人前)

きゅうり	1/3 本
にんじん	1/6 本
たまねぎ	1/4 個
赤パプリカ	1/4 個
黄パプリカ	1/4 個
カンタン酢	1/2 カップ

作り方

1. きゅうりは4cm 長さで縦4等分に切りにんじんは短冊切り、たまねぎパプリカは5mm 幅に切ります。
2. ジッパー付き保存袋に①の野菜とカンタン酢を入れ、空気を抜いてジッパーを閉めます。
3. 冷蔵庫で一晩おいて出来上がりです。

※一度野菜を漬けた調味液は、野菜から出る水分で薄まっているので繰り返し漬けないで下さい。

