

サラダ感覚で食べられちゃう!おうちピクルス!

貝塚早生玉ねぎのピクルス



● 生で ● 難易度 ☆☆☆ ● 調理時間 10分

🔥 材料 (作りやすい量)

・ 貝塚早生玉ねぎ(新玉ねぎでもOK)	2個
<ピクルス液>	
・ ワインビネガーまたは酢	230cc
・ 水	70cc
・ 砂糖	大さじ5
・ 塩	小さじ1/2
・ 粒胡椒	10粒
・ にんにく	1片
・ 唐辛子	1本
・ オリーブオイル	大さじ3
・ ローリエ	2枚
<飾り用>	
・ フェンネル あれば	1枝

🔪 作り方

- ①. 貝塚早生玉ねぎは洗ってくし形に切る。
- ②. ホーロー鍋に、<ピクルス液>の材料をすべて入れて火にかけ、沸騰させ、火を消す。
- ③. ②に①の玉ねぎ、あればフェンネルを入れ、消毒した容器に移す。冷蔵庫で一晩おいたら食べられる。

🔊 ひとこと

これを作っておくと、サンドイッチを作ったときにちょっとはさんだり、ちょっとしたカレーなどのランチに添えたりして味のアクセントを出せます!少し甘めのやさしい味付けにしているので、サラダ感覚で、ぱりぱりとたくさん玉ねぎを食べられます!

簡単なのに、ちょっとおしゃれな演出ができちゃいますよ!

💡 ワンポイント

ピクルス液は、ステンレスかホーローなどの酸に強い鍋を使ってください。

貝塚早生玉ねぎは、生でも食べられるので、そのまま入っていますが、辛みなどが気になる玉ねぎを使うときは、さっと湯通しした方がいいです。

保存は、冷蔵で約1週間です。



<http://www.kitanofarm.com>
<http://www.flourbee.com>