

# 「美星」の 和風ピクルス

カリフラワーのレシピ



ポリポリした食感がおいしい、  
おつまみにぴったりの和風ピクルス

## 材料（作りやすい量）

|            |       |
|------------|-------|
| 「美星」カリフラワー | 1個    |
| 日本酒        | 100cc |
| 酢          | 300cc |
| 水          | 200cc |
| A 塩        | 大さじ1  |
| 砂糖         | 大さじ2  |
| 白粒コショウ     | 5粒程度  |
| ニンニク       | 1片    |
| ローリエ       | 2枚    |

## 作り方

- ①「美星」を一口大に切り、密封ビンなどに入れます。
- ②Aの材料を鍋で沸騰させ、熱いうちに「美星」の入ったビンに注ぎ漬け込みます。
- ③1～2日で食べごろです。

## ワンポイント

ピクルス液を沸騰させる際は、ツンとする酢の香りがやわらぐ程度までしっかり煮立たせませす。酸味がマイルドになり、食べやすいピクルスになります。