

## 紫アスパラガスの甘酢漬け

アスパラガスのレンビ



色が鮮やかなつけ汁に!

## 材料(4人分)

アスパラガス…… 5～6本

&lt;甘酢液&gt;

┌ 酢 …………… 80mL

└ 砂糖 …………… 大さじ2

A 塩 …………… 小さじ1

┌ 水 …………… カップ 1/2

└ ローリエ …………… 1枚

## 下ごしらえ

【A】を鍋に入れ、ひと煮立ちさせて耐熱性容器に入れる。

## 作り方

- ① アスパラガスは固ゆでにする。
- ② 【A】が熱いうちにアスパラガスを入れて1時間以上置く。
- ③ 冷蔵庫で保存する。

## ポイント

できあがった甘酢漬けは、冷蔵庫で1週間程度の保存が可能です。