

カリフラワー「オレンジ美星」の カレー味ピクルス

カリフラワーのレンピ



ゆですぎ注意!のヨリヨリッとした歯触りと
ピリリとしたカレー味が心地よいピクルスです

材料

カリフラワー……………300g

〈ピクルス液〉

〔寿司酢(市販のもの)…200cc

白ワイン……………100cc

水……………200cc

〔カレー粉……………小さじ1

下ごしらえ

鍋にカリフラワーをゆでる湯を沸かしておく。

作り方

- ① ピクルス液を作る。鍋に寿司酢、白ワイン、水、カレー粉を入れて火にかけ、約2分間沸かす。火からおろし、鍋のまま冷ましておく。
- ② カリフラワーを小房に分け、沸騰した湯に入れて1分半程度ゆでる。
- ③ (2)を水にとって冷まし、キッチンペーパーなどで水気を取る。
- ④ ガラス容器などに(3)を入れ、冷めたピクルス液をよく混ぜながら注ぐ。

ポイント

ピクルス液にカレー粉を入れなければ、通常のピクルスになります。
ピクルス液に漬けた翌日からおいしく食べられます。