

# ミニトマト 「キャロルパッション」の ピクルス

ミニトマトのレンビ



すし酢を使った簡単ピクルス。  
ぜひ、夏の常備菜に!

## 材料

ミニトマト…………… 20個

〈ピクルス液〉

市販のすし酢…………… 100cc

水…………… 100cc

白ワイン…………… 50cc

黒粒こしょう…………… 10粒

唐辛子…………… 1本

## 作り方

- ① ピクルス液を作る。すし酢、水、白ワイン、黒粒こしょうを鍋に入れ、アルコールをとばすために中火で3分間沸かす。唐辛子を加えて冷ましておく。
- ② ミニトマトは水洗いをしてヘタを取る。
- ③ ヘタの部分に爪楊枝で穴をあけ、沸騰した湯にくぐらせてから氷水に取って湯むきする。
- ④ ミニトマトの水けをふき取り、(1)のピクルス液に漬ける。半日以上漬けて味をなじませる。

## ポイント

ミニトマトと一緒にほかの野菜も漬けられます。