

韓国カボチャ「マッチャン」の 簡単ピクルス

カボチャのレンピ



すぐに食べても、しばらく置いても
美味しく食べられます

材料

韓国カボチャ「マッチャン」
..... 1本(約600g)
鷹の爪.....1本(お好みで)
ローリエ.....1本(お好みで)
ピクルス液
酢.....100cc
水.....70cc
砂糖.....20g
塩.....小さじ1/2

下ごしらえ

鍋にピクルス液の材料を入れひと煮立ちさせて、冷ましておきます。

作り方

- ① カボチャを薄く短冊状に切る。
- ② (1) を鷹の爪やローリエと一緒にピクルス液に漬ける。
- ③ 10分くらい置く。