

赤キャベツのピクルス

キャベツのレシピ



ピクルス液に漬けると色が鮮やか!

材料 (4人分)

キャベツ……………1/2 個
ローレル……………1 枚
粒こしょう……………適量
鷹の爪……………適量

ピクルス液

水……………1/2 カップ
酢……………1/2 カップ
砂糖……………大さじ 2 と 1/2
塩……………小さじ 2 と 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、冷ましておく。

作り方

- ① キャベツを食べやすい大きさに切る。
- ② 保存容器にキャベツとピクルス液とローレル、粒こしょう、鷹の爪を入れて冷蔵庫で保存する。
- ③ 20 分ほど置く。
(漬け込む時間は所要時間外)

ポイント

色のついたピクルス液をサラダのドレッシングとしてもおすすめです。