

# 「美星」の 和風ピクルス

カリフラワーのレシピ



ポリポリした食感がおいしい、  
おつまみにぴったりの和風ピクルス

## 材料（作りやすい量）

「美星」カリフラワー	1個
日本酒	100cc
酢	300cc
水	200cc
塩	大さじ1
砂糖	大さじ2
白粒コショウ	5粒程度
ニンニク	1片
ローリエ	2枚

## 作り方

- ①「美星」を一口大に切り、密封ビンなどに入れます。
- ②Aの材料を鍋で沸騰させ、熱いうちに「美星」の入ったビンに注ぎ漬け込みます。
- ③1～2日で食べごろです。

## ワンポイント

ピクルス液を沸騰させる際は、ツンとする酢の香りがやわらぐ程度までしっかり煮立たせませす。酸味がマイルドになり、食べやすいピクルスになります。