

「コリンキー」の 和風ピクルス

カボチャのレンピ



食感はコリッと爽やか!

おつまみにもぴったりです!

材料 (作りやすい量)

「コリンキー」	1/2 個
日本酒	100cc
酢	300cc
水	200cc
A 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 「コリンキー」を皮つきのまま少し大きめの一口大に切り、塩もみします。(塩は分量外)。
- ② 水気を切った「コリンキー」を密閉ビンなどに入れます。
- ③ A の材料を鍋で沸騰させ、熱いうちに「コリンキー」の入ったビンに注ぎ漬け込みます。
- ④ 1～2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、香りがやわらぐ程度までしっかり煮立たせます。ツンとする酢の酸味がマイルドになり、食べやすいピクルスになります。