

ゆずの皮と果汁を使用した漬物です。漬ける時間や酸味はお好みで調整してください。

ゆずはレモン等、他の果物でも代用出来ますので、是非お試しください。

● 材料 (2人分) ●

- ・大根 . . . . . 1cm位 (40g)
- ・きゅうり . . . . . 1/4本 (50g)
- ・赤ピーマン . . . . . 20g
- ・黄ピーマン . . . . . 20g
- ・ゆず . . . . . 1個 (果汁20ml、皮 半分)
- ・酢 . . . . . 大さじ1
- ・砂糖 . . . . . 大さじ1
- ・塩 . . . . . 小さじ1/3
- ・こしょう . . . . . 少々

- ・用意するもの . . . . . 漬けるための容器またはポリ袋



■作り方①

- ・大根は皮をむいて拍子切りにする。
- ・きゅうりは縦に4つ割りにする。
- ・2種のピーマンは縦にスライスにする。
- ・ゆずの皮を細切りにし、果汁を絞る。



■作り方②

- ・容器かポリ袋に酢、砂糖、塩、こしょうとゆずの果汁を入れてよくかきまぜる。
- ①の野菜、ゆずの皮を加える。



■作り方③

- ・1時間程度漬ける。



■作り方④

- ・野菜を器に盛り、最後にゆずの皮を飾って完成。

★作り方 まとめ

- |   |   |
|---|---|
| <p>① 大根は皮をむいて拍子切りにする。<br/>きゅうりは縦に4つ割りにする。<br/>2種のピーマンは縦にスライスにする。<br/>ゆずの皮を細切りにする。果汁を絞る。</p> | <p>② 容器かポリ袋に酢、砂糖、塩、こしょうとゆずの果汁を入れてよくかきまぜる。<br/>①の野菜、ゆずの皮を加える。</p> <p>③ 1時間程度漬ける。</p> <p>④ 野菜を器に盛り、最後にゆずの皮を飾って完成。</p> |
|---|---|