

Recipe



材料 (4人分)

きゅうり	2本	200g
セロリ	1本	100g
ニンジン	1/2本	100g
パプリカ (赤・黄)	各1/2個	

※

黒粒コショウ	10粒
水	21/2カップ
酢	3/4カップ
砂糖	大さじ2
塩	大さじ1
ローリエ	1枚

ミックスピクルス

おすすめの野菜レシピ 提供者：樺戸地区 荒戸さん

作り方

1. きゅうり・ニンジンは 長さ5~6cmの棒状に切る。
セロリは 筋を取り、長さ5~6cmの 棒状に切る。
パプリカは 幅7~8mm に切る。全て合わせてボールに入れる。
2. 鍋に※の中身を合わせて煮立て、1.を加えそのまま冷ます。
(冷蔵庫で4~5日保存可能)



ミックスピクルス



左下 金時草スープ



金時草のスープ