

たまらない歯ごたえ！三種の漬物

かりぱりカラフル初夏の漬物

野菜を楽しむ

撮影・料理・スタイリング／kunie ochi
構成／naoki onishi

【材料】

きゅうり
大根
にんじん

野菜は合わせて300g
になるようにする

きゅうり漬の素 大さじ1 (約15g)

【作り方】

- ① きゅうり、大根、にんじんを長さ6〜7センチ、厚さ1センチほどの拍子切りにする。
- ② ポリ袋にきゅうり漬の素と水250mlを入れ、よく溶かしたら①を入れ、ポリ袋の口を縛り、冷蔵庫で一晩漬ける。
- ③ 漬け汁を切り、器に盛りつけていただく。



きゅうり漬の素 80g