

야 채 피클
野菜ピクルス



材料

24oz Jarを基準に

- ・セロリ:1本
- ・小さな玉ねぎ:1個
- ・大根:四角の薄切り(80g~100g)
- ・唐辛子またはハラピーニョ
 - * 個人的な好みに応じて
- ・醤油:1/2 カップ
- ・砂糖:1/2 カップ
- ・酢:1/2 カップ
- ・水:1/2 カップ

作り方

1. 野菜材料の準備

- a. 本人が食べやすいサイズですべての材料を切る。

2. ソース作り

- a. ソース材料の割合
 - i. 醤油:砂糖:酢:水=1:1:1:1
- b. 酢を除く残りのソースの材料(醤油、砂糖、水)を加え、泡が少し出るまで煮る。
- c. 火を消してから酢を入れる。
- d. 作った野菜の材料は必ずソースが熱いうちに入れる。

3. 保管用の瓶の熱消毒

- a. 材料を瓶に入れる前に、必ず瓶をお湯で熱消毒する。

4. 作った材料をソースに入れれば完成

- a. 2-3時間後には食べることができる。