

ROSEN'S RECIPE  
ローゼンおすすめメニュー

シャキシャキとした食感でおすすめです。

# 和風フレッシュピクルス

調理時間 **15分**  
(漬け込み時間を除く)

1人分  
**27.0kcal**



※写真はイメージです。

春の旬食材



みょうが

+

使ったのはコレ!



ミツカン いいこと酢®

# 和風フレッシュピクルス

## 材料/2人分

きゅうり……………1/3本  
みょうが……………2個  
大根……………40g  
黄パプリカ……………1/4個

**A** [ ミツカン いいこと酢®……50ml  
水……………50ml  
砂糖……………大さじ4  
塩……………小さじ1

## 作り方

- ①きゅうりは4cm長さで縦4等分、みょうがは縦半分、大根は皮をむいて7mm幅のいちょう切りにする。黄パプリカは5mm幅に切る。
- ②**A**をよく混ぜて溶く。
- ③ジッパーつき保存袋に①と②を入れて、空気を抜いてジッパーをしめる。よくもんで冷蔵庫で30分ほど漬ける。

※冷蔵庫に保管し、漬け始めてから2～3日以内をめどにお早めにお召し上がりください。