

『パプリカのピクルス』

材 料

パプリカ（赤・黄）	各 1 個
酢	200cc
水	100cc
砂糖	100g
ローリエ	1 枚
鷹の爪	1 / 2 本
粒コショウ	少々



作 り 方

- ① 鍋に酢・水・砂糖・鷹の爪・粒コショウを入れ、沸騰したら火を止める。
- ② パプリカの中の種と白い部分を取り、短冊切りにする。
- ③ パプリカを20秒ほど湯通しして、ピクルス液に入れる。
- ④ 常温で荒熱を取り、味がなじんだら完成！

* 荒熱が取れたら一晩冷蔵庫に入れておくと味がしみ込みます。
お好みでにレモン汁を加えても、美味しく召し上がれます。