

具だくさんのピクルス

前菜

材料 (作りやすい分量)

野菜

└人参、かぶ、カリフラワー(塩茹で)、マッシュルーム、きゅうりetc

キュイソン

└白ワインビネガー 250cc
└白ワイン 100cc
└砂糖 70g
└タイム 少々
└ローリエ 1枚
└クローブ 1個
└にんにく 1片
└コリアンダー 少々
└たかの爪 1/2個
└レモン汁 少々



作り方

- 1.** キュイソンの材料を鍋に入れ、沸騰させ冷ます。
冷えたら、漉しておく。
- 2.** 野菜は、好きな形にカットする。
- 3.** **1**のキュイソンに**2**の野菜を加える。

✖E cuisson(仏)[キュイソン]熱を加えること。煮汁。

所要時間 30分
主な調理器具 鍋

★<http://cookingforest.net/> ★