

うまい茶豆を使った 枝豆のピクルス

<< 酸味の効いた枝豆の新しい味わい >>



材料 (2人分)

うまい茶豆 (さや付き) 200 g

A

昆布	5 g
生姜の薄切り	1 枚
赤唐辛子	1 本

B

砂糖	大さじ 2+1/2
塩	大さじ 1/2 強
酢	1/2 カップ
水	1/2 カップ

作り方

- ① うまい茶豆はさやの両端を切り落とし、約 4 分間塩茹でする。
- ② 鍋に、A、B を合わせて入れ、一煮立ちさせる。
- ③ ①を②に漬け、半日以上おく。冷蔵庫で 5 日間ほど保存可能。

※POINT

茶豆は少し硬めに茹でする。保存瓶を使用する場合は、必ず煮沸消毒、又はアルコール消毒を行ってください。

