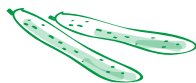


十郎の落涙で作るピクルス



～ レシピ ～

きゅうり	・・・	100g
水	・・・	100cc
十郎の落涙	・・・	15cc
お酢	・・・	5cc
砂糖	・・・	8g
ローリエ	・・・	½枚
鷹の爪	・・・	⅓本

ピクルス液

お鍋に入れて
沸騰させ
粗熱をとる。

- 1 きゅうりは4~5cmに切って 更に縦に¼~⅓に切る。
さっと茹でて水気を切る。
- 2 ジップロックにピクルス液ときゅうりを入れて
一晩漬ける。

※ 味をみながら、お好みでお酢や砂糖の量を変えて下さい。
にんじんやセロリ他、一緒につけても Good !

