



## カレー風味のピクルス漬け



### 材料（1人分）

材料名	数量
カリフラワー	30g
パプリカ赤（乱切り）	15g
パプリカ黄（乱切り）	15g
きゅうり（乱切り）	25g
塩	0.5g
砂糖	0.5g
酢	5g
カレー粉	0.5g
サラダ油	3g

### 作り方

- 【1】 野菜はそれぞれの大きさに切り、カリフラワーは小房に分け、硬めに茹でておきます。
- 【2】 鍋にAを入れて煮溶かし、混ぜ合わせます。
- 【3】 ビニールの袋などに切った野菜、【2】を入れて揉み込み、冷蔵庫で約30分ほど置き、味をなじませて完成です。

