

ピクルスとは違う白ワイン漬けのやわらかな酸味

フレッシュ野菜の白ワイン漬け



このメニューは「素材のちから」38号に掲載されました。

★ポイント

ワインピネガーとは違うやわらかな酸味がフルーティー。みずみずしい色と食感は時間が経っても失われない。

■材料 (10カップ分)

〈マリネ液〉

- A
- 煮切りタイプワイン (白) 540cc
 - 砂糖 100g
 - 塩 10g
 - ローリエ 1カップに2枚
 - 唐辛子 1片

〈野菜〉

- B
- パプリカ (赤) 4個
 - パプリカ (黄) 4個
 - キュウリ 4本
 - 大根 1/5本
 - ニンジン 2本
 - セロリ 1/5本

■つくり方

①Aの材料を合わせてマリネ液をつくり、Bを6時間漬ける。

※6時間漬けても12時間漬けても艶やかな色は変わらず、味の入り方が変わるので漬ける時間は好みで決める。

■提供の仕方 (個食対応)

メニューは個食カップに取り分けて入れ、蓋をして提供する。

「煮切りタイプワイン (白)」



内容量: 1.8ℓ
アルコール分: 2%