

カラフルうずらたまごピクルス



※写真はイメージです。

材料 2人分

〈紫色用〉

うずら卵（水煮）……………10個
紫キャベツ……………1枚
ミツカン カンタン酢……………1カップ

〈黄色用〉

うずら卵（水煮）……………10個
カレー粉……………小さじ1
ミツカン カンタン酢……………1カップ

作り方

〈紫色〉

- 1 紫キャベツは3mm幅に切る。湯を沸かした鍋で軽くゆでて冷水で冷まし、水けをよく絞る。
- 2 うずら卵（水煮）を紫キャベツで覆うようにしてフタ付き容器に入れ、「カンタン酢」を注いで冷蔵庫で2日ほど漬ける。

〈黄色〉

- 3 フタ付き容器にうずら卵（水煮）と「カンタン酢」、カレー粉を入れてよくふり、冷蔵庫で2日ほど漬ける。

※水面から出ている部分や、素材同士が接している部分は色ムラになりやすいので、漬けている間に1～2回よくかきまぜてください。

※カンタン酢の量は目安です。素材がひたひたになるように漬けてください。



（ミツカン
カンタン酢 500ml）