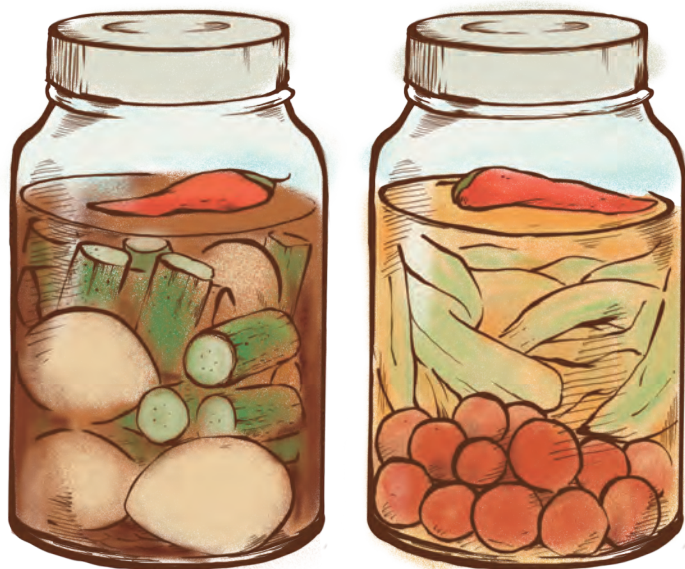


黒ビールのピクルス トマトとナスのピクルス



「育せ」のレシピ

レシピ紹介 わいなきょうこさん

黒ビールのピクルス

米酢 350ml
黒ビール 350ml
レーズン お好み
卵 1パック
唐辛子 1個
※お酢と黒ビールは1:1

- ① 卵（固茹）を茹で、ゆでたまごをつくる。
- ② ゆで卵の殻をむく
- ③ 黒ビール、お酢、レーズン（砂糖の代わり）乾燥チリを鍋に入れ、沸騰させる。
- ④ ゆで卵を保存容器にいれ、3が熱いうちに浸す
- ⑤ 保存は常温でOK。キュウリ、たまねぎなどを一緒に入れるのも可能。上に唐辛子を入れておくと、殺菌作用がある。

トマトとナスのピクルス

米酢 適量（瓶に合わせる。ピクルスに使用済みのお酢でも可）
にんにく
ナス
ミニトマト
唐辛子
塩（塩もみ用）

- ① 皮を剥いたナスを5ミリ程度にカットする、塩もみをする
- ② お酢にニンニク、唐辛子を加え沸騰させる。
- ③ ミニトマト、ナスを瓶に入れ沸かしたお酢を瓶に入れる。
- ④ 唐辛子は一番上に入れ、直射日光にあたらな場所でも常温で保存する