

カレーピクルス おつまみや箸やすめに

材料

人参

セロリ

うずらの卵

寿司酢

カレー粉



- ①人参は皮をむいて 7mm角のスティック状に切ります。長さはお好みで
- ②セロリもスジを取って人参同様にスティック状に切ります。
- ③うずらの卵はゆでて殻をおき水気をきっておく。
- ④チャックつきのビニール袋に人参とセロリを入れてひたひたになるくらい寿司酢をそそぎます。カレー粉は 10×15cm のビニール袋に小さじ1杯くらいが目安ですが好みで加減してください。
- ⑤別のビニール袋にゆでて殻をむいたうずらの卵を入れ、④と同様寿司酢とカレー粉を加えます。
- ⑥ビニール袋の空気をぬいて口を閉じ冷蔵庫で保存します。 次の日から食べられて冷蔵庫で1ヶ月くらいはもちます。



Uchu・Uchu
料理セミナー