

# ピンク色のピクルス

ラディッシュが淡いピンクのピクルスを作ります



## 材料(4人分)

大根	……	400g
ラディッシュ	……	8個
塩	……	小さじ 1/2
<合わせ酢>		
りんご酢	……	1/2 カップ
水	……	1/2 カップ
砂糖	……	大さじ 3
塩	……	小さじ 1/2
ローリエ	……	1枚

## 作り方

- 1 大根1-2cm 角のサイコロ形に切る。ラディッシュは半分に切る。
- 2 1 に小さじ 1/2 をふって、おもしろして30分程度おいたあと、水気を絞る。
- 3 なべに合わせ酢の材料とローリエを入れて温め、砂糖をとかす。砂糖がとけたら、火からおろしてさます。
- 4 ボウルに 1、2 を入れ、冷蔵庫で3-4 日おく。  
・数日経つと、ピクルス液がきれいなピンク色になり野菜も淡いピンクに染まります。