

## 夏野菜のスパイスしょうゆ漬け



スパイスやハーブが和風のピクルスをオリジナリティのある1品に。  
すぐに出せる気の利いたおつまみにで注文率アップを！

### 🍷 材料 (10人分)

赤パプリカ…150g  
黄パプリカ…150g  
きゅうり…100g  
セロリ…100g  
プチトマト…10個

にんにく…30g

A  
しょう油…350ml  
酒…150ml  
りんご酢…150ml  
砂糖…18g

B  
GABAN® ベイリースホール…6枚  
GABAN® オールスパイスホール…2.5g  
GABAN® ブラックペッパーホール…2.5g  
GABAN® コリアンダーホール…2g  
GABAN® タイムホール…0.7g

### 🍲 レシピ (所要時間:15分※)

- ① Bのスパイスのうち、オールスパイス、ブラックペッパー、コリアンダーは粗めに砕いておく。
- ② 鍋にAの調味料と半分に切ったにんにく、Bのスパイスを入れてひと煮立ちさせ、3日ほどおく。
- ③ パプリカは半分に切り、種を取り除く。セロリはスジを取り除く。きゅうりは半分の長さに切る。
- ④ 保存容器に②、③、プチトマトを入れ、冷蔵庫でひと晩漬ける。
- ⑤ 保存容器から野菜を取り出し、食べやすい大きさに切り、器に盛りつける。

※漬け込み時間は含みません。