

GABAN®

シナモン風味のピクルス



シナモンの甘い香りとハーブがほのかに香るピクルスです。
季節の野菜に合わせてスパイスの組み合わせを変えても！

🍷 材料（4人分）

セロリ…70g
赤/黄パプリカ…各70g
きゅうり…80g

●ピクルス液

米酢…200ml
水…400ml
砂糖…80g
塩…3g

GABAN® シナモンカッシャスティック
…2~3本

GABAN® ブラックペッパーホール…5g

GABAN® カエンペッパーホール…1本

GABAN® ベイリーブスホール…1枚

GABAN® タイムホール…1g

🍷 レシピ（所要時間:20分※）

- ① カエンペッパーホールは半分に切り、種を取り除く。
- ② 鍋にピクルス液の材料を入れ、ひと煮立ちさせて冷ましておく。
- ③ きゅうりは半分の長さに切る。セロリはスジを取り除き、適当な長さに切る。パプリカは適当な大きさに切る。
- ④ ③を保存容器に入れ、②を注ぎ、冷蔵庫で最低ひと晩漬ける。
- ⑤ ④の野菜を食べやすい大きさに切り、器に盛りつける

※②、④にかかる時間は含みません。