

# GABAN®

## マサラビネガー風味のカチュンバ



インドのシンプルな野菜サラダ。スパイスの香りが付いたビネガーを使うのがポイント！直接加えるより穏やかでさりげなく香ります。

### 🍷 材料（4人分）

トマト…150g  
きゅうり…150g  
玉ねぎ…100g  
しし唐辛子…15g  
塩…少々  
GABAN® ブラックペッパー荒挽…少々  
マサラビネガー…60ml

### ●マサラビネガー

GABAN® ガラムマサラ®…20g  
白ワインビネガー…150ml

### 🍲 レシピ（所要時間:10分※）

- ① ボウルにガラムマサラ®、白ワインビネガーを入れて混ぜ、ひと晩おき、ビネガーに香りに移ったら漉しておく。
- ② トマトは種を取り除き1cm角、玉ねぎも1cm角に切る。  
きゅうりは皮をむき、5mm幅の半月切り、しし唐がらしは小口切りにする。
- ③ ボウルに①、②、塩・ブラックペッパー荒挽を加えて混ぜ、落としラップをして冷蔵庫で2時間ほど冷やす。
- ④ 器に③を盛りつける。

※①、③の時間は含みません。