



Cipolla nuova sott' aceto con capperi

新玉ねぎのケッパー酢漬け

【材 料】 300cc の容器 1 個分

新玉ねぎ (皮無し)	小 2 個分 (皮なしで約 150g)
水	90cc
酢 (動画は米酢)	90cc
キビ糖	大さじ 1
※塩漬けケッパー	9 粒

※はアサクラアイテム



アサクラ CHANNEL ライブクッキング vol. 191

つくり方

- 1) 塩漬けケッパーを塩漬けのまま半分にカットする
- 2) 鍋に塩漬けケッパー、水、キビ糖を入れ点火し砂糖が溶けたら OK 火を止めて冷ます
- 3) 液が冷めたら瓶に入れ酢も入れる
- 4) 新玉ねぎはやや厚めにスライスする (この厚さ加減はお好み)
- 5) 瓶に新玉ねぎをスプーンで押し込むように詰める
最後は新玉ねぎがピクルス液に被るようにする (液から玉ねぎが出ないようにする)
- 6) 冷蔵庫で保存し半日以降利用可能、冷蔵庫で長期間保存できます

※甘さは砂糖の量でお好みにアレンジして下さい

使い方

トマトやサラダのトッピング、魚のカルパッチョ、
肉や魚のソテーなど様々なトッピングとして利用できます

