



Insalata alla primavera con capperi e aceto

新玉ねぎと春きゃべつのケッパー酢サラダ

旨み酢（常備調味料）／ケッパー酢のつくり方



【材料】1～2人前

葉玉ねぎまたは新玉ねぎ	小 1 個
春きゃべつ	1 枚～
ケッパー酢	大きじ3～
アサクラ EVOselect	適宜

(ケッパー酢／常備調味料として)

※塩漬けケッパー	50 粒
米酢	250ml
ガラス瓶 (250ml程度)	1 本
※アサクラ EVOselect	適宜

※はアサクラアイテム

YouTube／アサクラ CHANNEL VOL. 140 ライブクッキングより

【つくり方】

(ケッパー酢／ガラス瓶 250ml 1 瓶分)

- 1) 塩漬けケッパーの蓄 1 粒を洗わずにそのまま半分にカットする (50 粒)
- 2) 清潔なガラス瓶に入れ分量の米酢を注ぐ
- 3) そのままで 1 時間程度から使用できるが 1 週間以上置いた方がよりおいしい
(常温で保存可能・酢やケッパーを継ぎ足ししても OK)

(ピクルス風サラダ)

- 1) 春きゃべつはよく洗い水けをきり大きめの一口大に切る
- 2) 葉玉ねぎの白い部分または新玉ねぎを繊維に沿って厚めにスライスする
- 3) ボウルにきゃべつと玉ねぎを入れケッパー酢を
大きじ 2 (お好みの量) 回しがけする
- 4) よく全体をかき混ぜ皿に盛る、また上から軽い重しをして
2～3 数時間置いてから、または翌日までおいて
軽くピクルス風にしてもよい
- 5) 皿に盛り上から一糸 の EVO をたらす

