



※写真はイメージです。

サラダ風にポリポリ食べられるピクルスです。

コロコロ野菜とミニトマトのピクルス

材 料 (2人分)

玉ねぎ	1/4個
洋にんじん	1/5本
きゅうり	1/3本
ミニトマト	4個
ミツカン カンタン酢 (調味酢)	1/2カップ

作り方

1. 野菜は1～1.5cm角に切る。
2. ポリ袋や容器などに1の野菜を入れ、調味酢を注ぎ、冷蔵庫で半日ほど漬ける。