

# エスニック風ピクルス



## 料理特徴

「アンチョビーナンプラー」のコクを生かした、エスニック風ピクルスです。  
一番搾り製法で香りが穏やかなナンプラーだから、使いやすく、酢と合わせるだけのシンプルな味付けで素材の味が引き立ちます。

※お好みに、香辛料を添えてお楽しみください。

## 材料

材料名	使用量	材料名	使用量
パプリカ(赤・黄)	各1個		
<調味液>			
酢	90ml		
アンチョビーナンプラー	大さじ2		
砂糖	大さじ2		
鷹の爪(輪切り)	適量		
イタリアンパセリ	お好みに		
粗びき胡椒	お好みに		

## 作り方

- ①パプリカは1cm幅の細切りにする。
- ②<調味液>を小鍋に入れ、ひと煮立ちするまで加熱し、粗熱をとる。
- ③ポリ袋に①と②を入れ、よく全体を揉み込んだら空気を抜いて袋を縛って1時間漬込む。
- ④③をお皿に盛り付け、イタリアンパセリや粗びき胡椒をお好みにトッピングして出来上がり。