



Mix pickles

ミックスピクルス

【設定】

🔥 80℃

🕒 30分

【材料】

きゅうり	100g
セロリ	50g
にんじん	50g
パプリカ(赤)	25g
パプリカ(黄)	25g

<ピクルング液>

※作りやすい分量

白ワインビネガー	100g
水	100g
砂糖	15g
塩	7.5g
黒コショウ(ホール)	2g
コリアンダーシード	2g
ローリエ	1本
ディル	2本

【調理手順】

～下準備～

- スービットクッカーを設定温度に予熱します。
- <ピクルング液>の材料を鍋に入れ、一煮立ちさせた後に冷却します。

- ① 野菜を食べやすい大きさにカットします。
- ② 重量の30%のピクルング液と共に真空袋に入れます。
- ③ 真空パックします。
- ④ スービットクッカーで80℃・30分加熱調理します。
- ⑤ ブラストチラー等で冷却します。

