



## よこすか野菜 応援隊直伝！

# ちゃちゃっと出来ちゃう！ヤングコーンのピクルス



### 材料（4人分）

ヤングコーン	16本
塩	少々
かんたん酢	適量

作り方（所要時間：約15分）※漬け込む時間は除外

- 1 ヤングコーンは皮を剥かずに魚焼きグリルで焼くか、2～3分蒸してから皮を剥きます。  
塩を軽く振って少し置きます。
- 2 保存容器に1を入れて、かんたん酢を入れます。
- 3 一晩漬けたら出来上がり。

### Point

- お好みで、輪切りにした鷹の爪を少量入れてもOK!
- 誰でも簡単に出来るよう「かんたん酢」を使用！  
お時間がある時は、ピクルス液を最初から作るのも良いですね。