



## スパイシーな味付けと歯応えが楽しいサラダ感覚の常備菜 カリフラワーのカレーピクルス

### 材料(使いやすい分量)

カリフラワー…… 400g  
水…………… 2カップ  
塩…………… 小さじ1  
砂糖 …… 小さじ1/2  
固形コンソメ …… 1個  
カレー粉 …… 大さじ1  
酢…………… 大さじ2

### 作り方

- ①カリフラワーは小房に切り分ける。
- ②鍋に(A)を入れて火にかけ、沸騰したら火を止める。
- ③保存容器に①を入れ、②が熱いうちに注ぎ入れる。
- ④粗熱が取れたら密封し、冷蔵庫で保存する。
- ⑤しっかり味が染み込んだら、ポテトサラダやスープ、ピラフなどいろいろな料理に使いまわせます。

### 収穫時期

1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
----	----	----	----	----	----	----	----	----	-----	-----	-----