

青トマトのカレーピクルス

1

2

3

4

5

6

7

8

9

材料

青トマト	1 kg
玉ねぎ	200 g
塩	50 g
A { 酢	2 カップ
砂糖	2 カップ
カレー粉	小さじ 1

作り方

- ① 青トマト、玉ねぎを薄切りにして、塩を振ってよく混ぜ、ひと晩おく。
- ② Aを合わせて一度煮たて、水をきったトマトにかける。
- ③ 保存びんに詰めて密閉する。長期保存するばあいは、1週間後に汁だけを煮たてて、冷ましてからびんに戻す。

漬物