



新レシピ掲載中!

「カリフラワー - のカレーマリネ」



カリフラワー (500~600gm) を小房に分けて硬めに茹でる、又は蒸す。

※コリコリの食感が美味しいので茹で過ぎ注意

ボールに、カレー粉小2、塩小1、砂糖小1、米酢 又はレモン果汁大約5、
オリーブオイル 100cc、コショウ少々を作り混ぜあわす。

カリフラワー、みじん切り玉ねぎ 2分の1、ミニトマト、を和え出来上がり。

* 冷蔵庫で一晩置くと味がよくしみます。

* お好みでパセリやセロリを加えても美味しいです。



ゆうきやのInstagram

是非、ゆうきやのお野菜を使ったお料理を、#ゆうきや
#yukiya808 @ゆうきやなどを付けて投稿してください。
皆様の投稿、お待ちしております!

ゆうきや本郷店

文京区本郷2-28-1-1F

☎ 03-5801-0880