

# 焼き野菜の黒酢漬け

～かぼちゃ料理～

(約10人分)



## ■材料

セロリ	6 c m . . . 3 センチ長さで2センチ幅にきる
パプリカ	赤・黄各1 / 2 個 . . . 乱切り
中だまトマト	2 個
茗荷	1 パック
かぼちゃ	1 / 4 個
エリンギ	1 本 . . . 3 センチ長さでたて2つにさいておく
カブ	1 個 . . . 4 等分
アスパラ	1 本 . . . 5 c m 長さきっておく
ズッキーニ	1 本 . . . 3 センチ長さ縦1 / 2

★★上記の中から、数種類をチョイス!!★★

漬け汁 (量は野菜に合わせて調整)

黒酢	1 0 0 c c
砂糖	3 0 g
水	3 0 c c
生姜	1 かけ
赤唐辛子	1 本
塩	小さじ1

## ■作り方

- ① 材料の野菜はきれいに洗ってそれぞれの大きさに切り油をまぶして230度のオーブンで5分焼く
- ② 漬け汁の材料を鍋に入れ沸騰させ、さましておく
- ③ ①を②に漬け、味をなじませる。