

美味酢を使ったレシピ

簡単ピクルス



■材料

- 大根
- きゅうり
- にんじん
- パプリカ など
- 美味酢 適量

■ 作り方

1. お好みの野菜や季節の野菜を切る(乱切り、細切りなど)。
2. 容器やジッパー付袋に切った野菜を入れて、美味酢がひたひたになる位入れる。
3. 冷蔵庫で一晩置くと簡単ピクルスの出来上がり。

※塩もみいらず！一晩漬けるだけ！簡単です。

美味酢で簡単ドレッシング



■材料(基本のフレンチドレッシング)

- 美味酢 50cc
- オリーブオイル 大さじ1
- コショウ 少々

■ 作り方(基本のフレンチドレッシング)

1. 美味酢にオリーブオイル、コショウを入れてよく混ぜ合わせる。
2. お好みで乾燥ハーブ(バジルやパセリ)などを入れてもOK

オイルをごま油、サラダ油、マヨネーズ、粒マスタードなどに変えてアレンジが出来ます。

美味酢で照り焼きチキン



■材料

- 鶏もも肉 1枚
- 美味酢 大さじ3
- しょうゆ 小さじ1
- 塩、コショウ 少々
- マーマレード 大さじ1(お好みで)

■ 作り方

1. 鶏もも肉に塩・コショウで下味をつける。
2. フライパンにサラダ油を入れ熱し、鶏肉を皮目から焼く。
3. 両面焼いたら蓋をして中まで火を通す。
4. 火が通ったら、美味酢、しょうゆを加え鶏肉に絡めていく。

※マーマレードを加えるとより甘味と照りが出て美味しくなります。

美味酢でキャロットラペ



■材料

- にんじん 2本
- オレンジ 1個(なくてもOK)
- ドライレーズン 少々(お好みで)
- オレンジジュース 50ml
- オリーブオイル 少々
- 美味酢 200ml

■ 作り方

1. 人参を千切りにし塩をふって塩もみし、しんなりしたら、水気を絞る。
2. オレンジを入れる場合は、表面の皮だけをむいて千切りにし、果肉は細かく1cm角に切っておく。
3. ボールにすべての材料を混ぜ合わせ一晩寝かせる。
4. 最後に美味酢を加え、塩、コショウで味を整える。

美味酢で豚肉とじゃが芋のマスタード炒め



■材料

- 豚肉切り落とし 200g
- じゃが芋 300g(中サイズ約3個分)
- スナッペンどう 8本
- 粒マスタード 大さじ1
- 塩、コショウ、サラダ油 適量
- 美味酢 大さじ5

■ 作り方

1. じゃが芋を1口大に切り160度の油で火を通す。
2. スナッペンどうは軽く茹でておく。
3. フライパンにサラダ油を入れ熱し、豚肉を入れ炒める。
4. 火が通ったら(1)のじゃが芋、スナッペンどうを加え、美味酢と粒マスタードを入れ炒め煮する。
5. 塩、コショウで味を整えたら出来上がり。

美味酢でベーコンと白菜と豆のスープ



■材料

- 玉ねぎ 小1個
- 白菜 1/4個
- ベーコン 100g
- ミックスビーンズ 100g
- コンソメ 2個
- 水 1リットル
- オリーブオイル 適量
- 塩、コショウ 少々
- 美味酢 大さじ2

■ 作り方

1. 玉ねぎは薄くスライス、白菜は一口大に、ベーコンは細切りにする。
2. 鍋にオリーブオイルを入れ、玉ねぎとベーコンを炒める。
3. (2)に水、コンソメを加え白菜、ミックスビーンズを入れて20分間ほど煮る。
4. 最後に美味酢を加え、塩、コショウで味を整える。

美味酢で紅白なます



■材料

- 大根 100g
- にんじん 40g
- 美味酢 100cc

■ 作り方

1. 大根とにんじんを千切りにする。
2. 美味酢をかけてよく混ぜ合わせ冷蔵庫に入れて味をなじませる。(ひと晩で漬かります)

塩もみしなくても野菜から出る水分と美味酢がちょうど良くなじんで美味しく漬かります。美味酢の量はお好みで調整してください。