

# \ Let's cook! /

料理名

作った写真を  
はり付けてみよう



コメント

## 材料：4人分

- ピーマン：2個
- なす：2個
- 酢：500ml
- 砂糖：100g
- 塩：大さじ1

## 作り方

1. ピーマンとなすはそれぞれ種を取り除き、食べやすい大きさに切ります。
2. 鍋に酢、砂糖、塩を入れて煮立て、切った野菜を加えて5分ほど煮ます。
3. 火を止めてそのまま冷まし、一晩冷蔵庫で漬け込みます。
4. 器に盛り付けて、完成です。