



ハムとキャベツのカレーマリネ

材料 約4人前

キャベツ	5～6枚
ハム	2枚
パプリカ(赤)	半分
酢	大さじ2
塩	小さじ1/2
カレー粉	少々
サラダ油	大さじ1
砂糖	適量



作り方

- 【1】 キャベツ・ハム・パプリカは2cm角切りにする。
- 【2】 鍋に湯を沸かし、【1】の材料を1～2分茹で水気を切る。
- 【3】 ポールに を合わせ【2】の材料を入れ和える。少し時間を置いてなじませる。

カレー味のマリネです。パプリカとカレー粉で色鮮やかに出来ました。

カレー粉を漬け汁に入れずに材料を茹でる湯の中に入れるとほんのりとした香りでマイルドになります。

