



NORTH FARM STOCK

MIX VEGETABLE PICKLES

ミックス野菜ピクルス

SPECIAL RECIPE

おすすめレシピ

ピクルスディップの ハンバーガー



材料

- ・ミックス野菜ピクルス・・・適量
- ・マヨネーズ・・・大さじ 3
- ・ディジョンマスタード・・・小さじ 1
- ・パン
- ・スライスチーズ
- ・黒胡椒
- ・ハンバーガー

作り方

- ① ミックス野菜ピクルスをみじん切りにして、キッチンペーパーなどで水分をとる。
- ② マヨネーズ（大さじ 3）、ディジョンマスタード（小さじ 1）、黒胡椒（少々）と①をまぜる。
- ③ パンをかるく焼き、②を塗ってから、焼いたハンバーガーとスライスチーズをのせてチーズが溶けるまで焼くと出来上がり。

ミックスピクルスの コンソメスープ



材料

- ・ミックス野菜ピクルス・・・適量
- ・ウィンナー・・・1~2本
- ・水・・・300cc
- ・コンソメ・・・4~5g
- ・パセリ・・・少々
- ・塩・胡椒・・・少々

作り方

- ① ミックス野菜ピクルスを小さくキューブ状にカットする。
- ② 水にコンソメを入れウィンナーを煮る。ウィンナーに火が通ったら火を止め、①を入れて塩とこしょうで味を整える。
- ③ 仕上げにパセリをちらして出来上がり。

ミックス野菜の おいなりさん



材料

- ・ミックス野菜ピクルス・・・適量
- ・味付けいなり・・・5枚
- ・ごはん・・・300g
- ・ピクルス液・・・大さじ 2~3
- ・いりごま・・・大さじ 1

作り方

- ① ごはんにミックス野菜ピクルスの漬け液をいれて、刻んだピクルスといりごまを入れて混ぜ合わせる。
- ② ①を味付けいなりに詰めて出来上がり。



NORTH FARM STOCK