

# Escabeche de Chiles Jalapeños

## ハラペーニョのエスカベッチェ



### 材料(6個分)

各種唐辛子 (ハラペーニョ、  
青唐辛子、ハバネロ、  
マンサーノ、アルボル) 適量  
玉ねぎ(1種類の唐辛子につき) 2個  
にんにく(1種類の唐辛子につき) 2片  
にんじん(1種類の唐辛子につき) 1本

ピンクペッパー 適量  
オレガノ 適量  
クローブ 適量  
リンゴ酢 適量  
オリーブオイル 適量  
塩・砂糖 適量

### 作り方

1 ここでは、ハラペーニョ、青唐辛子、ハバネロ、マンサーノ、アルボルの5種類の唐辛子を使い、5種類のエスカベッチェを作ります。



フライパンにオリーブオイルを入れ、薄切りにした玉ねぎを加える。

2 しんなりしてきたら、にんにくを2~3片まるごと入れ、塩を2つまみ加え、炒める。



3 にんじんを加える。



4 唐辛子を加える。

5 ピンクペッパー、オレガノ、クローブを加える。

6 塩、酢を加える。

7 砂糖水を加えて、しばらく煮る。

8 荒熱をとって瓶に詰める。



メキシコのレストランでテーブルの上に置いてある常備菜です。そのまま食べても、サラダ、サンドイッチ、タコスなどにトッピングしてもおいしいです。