

「きゅうりの酢漬け」

材料

『4～6人分』

- きゅうり...3本
- にんじん...1/2
- 生姜...1かけ
- 塩昆布...大さじ1
- 酢...100cc
- 白だし50cc
- 砂糖...小さじ2
- 唐辛子...少々 (2mmにカット)



作り方

- ①きゅうりをめん棒でたたき割り、一口ほどの大きさにする。
- ②にんじん、生姜をスライサーで細く千切りにする。
- ③ジップロックの袋に全ての材料（きゅうり・にんじん・生姜・塩昆布・酢・白だし・砂糖・唐辛子）を入れて、空気を抜いて30分程漬ける。

Memo

