

きゅうりの甘辛漬け

●材料（作りやすい量）

きゅうり	3本
塩	小さじ半分（2g）
しょうが	1かけ
みょうが	1個
細切り塩昆布 （ふじっこなど）	ひとつまみ
*つけだれ	
砂糖	大さじ2（18g）
醤油	大さじ1.5（23g）
みりん	大さじ1（15g）
米酢	大さじ1と2/3（25g）
たかのつめ	1本
すりごま	適量

5ミリ幅に切り、塩をしてしばらく置く

なるべく細い千切りにする

なるべく細い千切りにする

種をとる

●作り方

1. きゅうりの出てきた水分をよくしぼる
2. 漬けだれの材料を鍋にあわせて火にかけ、沸騰したら①、しょうが、みょうが、塩こぶを混ぜる。
すりごまも指でつぶしながら上にトッピングする。

*作ってすぐから食べれますが次の日くらいから味がなじんでさらにおいしくなります。

*冷蔵庫で5日保存可

