

# 『きゅうりのビール漬け』

## 材料(作りやすい分量)

きゅうり	4本
【A】	
粗塩	12g
(きゅうりの重さの約3%)	
砂糖	60g
(きゅうりの重さの約15%)	
粉がらし	大さじ1/2
ビール	70ml
酢	大さじ2



## 作り方

- ① きゅうりは洗って水気を拭き、長さを半分にして縦半分に切る。保存袋に入れる。
- ② ボウルに【A】を入れて混ぜ、ビールと酢を注ぐ。  
①に加えて袋の口を閉じ、上から揉んで砂糖を溶かし、冷蔵庫で1日漬ける。