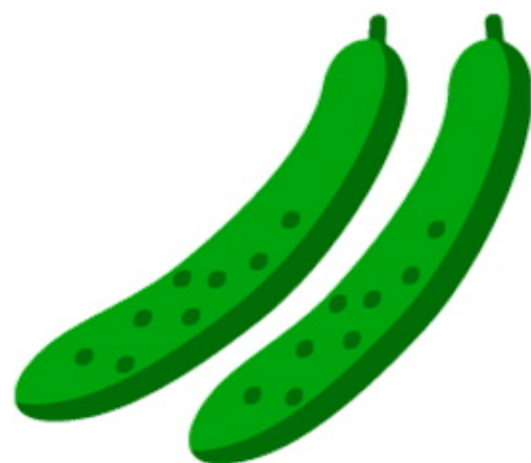


# 『冷やしキュウリの一本漬け』

## 材料(5本分)

きゅうり	5本
赤唐辛子の小口切り	小さじ1
昆布(10×5cm)	2枚
塩	



## 作り方

- ① きゅうりは両端を少々切り落として、皮むき器でところどころ縦に皮をむく。  
2~3本ずつ 塩小さじ1~1強をふってまな板の上で転がして板ずりする。
- ② 保存用密閉袋に昆布 唐辛子とともに入れ、冷蔵庫で一晩漬ける。
- ③ 端から丸箸を刺して、器に盛る。