

『きゅうりのらっきょう酢漬け』

材料(作りやすい分量)

きゅうり	5本
らっきょう酢	150cc
ごま油	大さじ2
鷹の爪	適量
しょうが	1かけ
薄口しょうゆ	大さじ2
塩	適量



作り方

- ① きゅうりを5mm幅の輪切りにし、塩をふって30分置き、絞る。
- ② 漬け汁を混ぜ合わせ、きゅうりを浸ける。