

『毛馬きゅうりのナムル』

材 料

| | |
|--------|------|
| 毛馬きゅうり | 1本 |
| 生姜 | 15g |
| 小さじ | 1/2 |
| ゴマ油 | 大さじ1 |
| 薄口しょう油 | 大さじ1 |
| 鷹の爪 | 1本 |



作り方

- ① きゅうりは乱切りにし、塩をまぶしてしんなりさせておく。
- ② ショウガは千切りにする。
- ③ ①と②と鷹の爪、ゴマ油、薄口しょう油を加えて揉む。
味が馴染んだら器に盛る。