

保存袋で揉むだけ！『きゅうりのピリ辛酢漬け』

材料(2人分)

きゅうり	2本
漬けだれ	
生姜の千切り	1/2かけ分
赤唐辛子の小口切り	1/2本分
酢	大さじ2
砂糖	大さじ1 1/2
ゴマ油	大さじ1/2
塩	小さじ1/2



作り方

- ① キュウリは両端を切り、斜めに幅1cmに切る。
- ② きゅうりと漬けだれの材料を保存袋に入れる。
- ③ 袋の上から味をなじませるようにもみ、空気を抜きながら口を閉じ、冷蔵庫に入れて10分以上おく。汁気を切って器に盛る。