

『超簡単！きゅうりのキューちゃん風漬物』

材料(1kg)

きゅうり	1kg (約10本)
しょう油	150cc
みりん	150cc
酢	50cc
生姜	2かけ
鷹の爪	3～4本
白ゴマ	適量



作り方

- ① きゅうりを洗って水気を拭き、スライサーで薄くスライスする。
ボウルに入れて塩(分量外)を振ってしんなりさせて、水洗いした後しっかりと絞る。
- ② 生姜は皮を剥いて、千切りにする。鷹の爪は輪切りにする。
- ③ フライパンにしょう油、みりん、酢を入れて加熱して、沸いたら絞ったきゅうりを入れ、生姜を入れて煮詰め、冷まして出来上がり！