

『居酒屋風＊やみつきキュウリ』

材 料

き	ゆ	う	り	2	本
塩				少	々
調	味	料			
	ゴ	マ	油	小	さ
	し	よ	油	小	さ
	鶏	ガ	ラ	ス	ー
				プ	
	砂	糖		小	さ
	擦	り	胡	小	さ
			麻		
				じ	2
				じ	2
				顆	1
				粒	2
				じ	2
				じ	2



作り方

- ① キュウリをめん棒でたたき、手で適当な大きさにちぎります。
 - ② 塩揉み後、10分ほど置いておき、水分をよく絞っておく。
 - ③ 調味料を絡ませて、出来上がり！
- ＊お好みでラー油を少し垂らしても美味しいよ！！