

# 絶品！きゅうりのからし漬け！

きゅうり 5～7本

鬼からし 20g (チューブでもOK)

砂糖 60g

塩 25g



1



きゅうりは、へたをカットして水洗いして、水分を拭きます。

2



チャック付のふくろにきゅうりと、材料を入れまぜあわせませす。チューブでもOK

3



よく混ぜ合わせたら、チャックを開いた状態で半日～一晩おきます。

4 チャックをしめて冷蔵庫で約5日～7日位で完成！1日1回は全体に馴染むよう混ぜ合わせませす。



## コツ・ポイント

完成品は少し若いうちに写真を撮りましたが、7日位になるともっとしななになります。この鬼がらしがポイントになりますが、なかなか売っていません、関西では平和堂にあるそうです。これでないこの味はでないそうです！