

きゅうりのわさび漬

材料

きゅうり 1本 塩小 1/4

*酢大 1 *砂糖大 1/2 *わさびチューブ 2~3cm



作り方

1. きゅうりを 3~5mm 位の輪切り (1cm の蛇腹切りでも OK) にして塩をまぶし、しんなりしたらきゅうりの水分を、しっかりしぼる (ここでしっかり水を切らないと出来上がりが薄味になるよ)
2. *の酢・砂糖・わさびをジップ袋に入れ①のきゅうりを入れてよく揉み、なるべく空気を抜いて閉じ冷蔵庫で 30 分以上漬ける