

きゅうりのカリカリ漬け

材料 (作りやすい分量)

きゅうり 3本

塩 小さじ 1/2

★酢 大さじ 1

★しょうゆ 大さじ 1

★みりん 大さじ 1/2

ごま油 小さじ 1



作り方

1 きゅうりは食べやすい大きさ(切り方は 2,3 参照)に切って塩を振って軽く混ぜ、10 分ほどおいておく。

2 乱切り②スティック状



3 スティック状



4 1のきゅうりの水気をキッチンペーパーでふき取り、ビニール袋の中へ入れる。

5 ★の調味料を耐熱容器に入れて、電子レンジ(500W)でラップはせずに 1 分ほど加熱する。

6 5の調味料にごま油を加えて混ぜ合わせたら、4のきゅうりが入った袋へ入れる。

7



調味液が少ないので、全体にまわるように軽くもみながら、混ぜ合わせる。

8

冷蔵庫で1時間ほど漬け込む。(途中で、上下を返すように混ぜるとよい)