

# キュウリのカラシ漬け

## 材料

キュウリ 3～4本

塩 小さじ1弱

砂糖 小さじ1強

カラシ(チューブ) 2cm～4cm

■ ジップロック



## 作り方

1



キュウリは洗って、キッチンペーパー等で水分をきれいに拭き取り、ヘタを切り、半分に切る。

2



ジップロックにキュウリ、塩、砂糖、カラシを入れる。

3



全体に塩、砂糖が行き渡るように。シャカシャカする。

ジップロックの空気をなるべく抜き冷蔵庫へ。

4



1、2時間程でキュウリから水分が出てくるのでシャカシャカ、モミモミし、冷蔵庫へ。

5



キュウリがしなれば出来上がり。  
食べやすくカットして完成です。

### コツ・ポイント

カラシはお好みで入れて下さい。

ちょっとピリッとするのが好きなので、今回はカラシを4センチ程入れました。

細めのキュウリなら半日ほどでつかります。太めのキュウリなら一晩寝かせてください。

早く浸かって欲しい場合は、キュウリを縦半分に切っておいても。