

キュウリのワサビ漬け(1時間で出来る)

材料

キュウリ4本
塩 25g
砂糖 75g
わさび(チューブ) 1/2



作り方

1



市販のキュウリでしたら4本、手作りキュウリで大きいのであれば2本用意して下さい。

2

キュウリのとげを包丁でこそげ落します。

ピーラーで皮をスイカの模様のようにある程度皮を残してそぎます。

3

キュウリを 乱切りにします。

斜めに切ったら次は縦に切る。の繰り返しです。

4



ジップロックに材料を全部入れてもみもみ。
冷蔵庫で1時間すれば食卓に出せますよ！