

[ジップロックで簡単] 胡瓜の辛子漬け

材料 (胡瓜2本分)

胡瓜 2本

塩 少々

☆練り辛子チューブ 30g

☆砂糖 30g



- 1 胡瓜の端を落とし、塩をまぶし板ずりして水気が出るまで置いておきます。
- 2 ジップロック袋に☆を入れ、水気を拭いた1を入れ冷蔵庫で2晩置きます。
- 3 2日経ったら水分が写真のように出てきます。洗わないで、水気を拭いて切り、お召し上がりください。



コツ・ポイント

水気はしっかり拭き取ってくださいね。

一切れ味見して、味が薄かったら水分を半分くらい捨てて、練辛子と砂糖を半量位入れて、また一晩待ってください。