

きゅうりのわさび漬(2024 バージョン)

材料

きゅうり 1 本

塩小 1/4

* 酢大 1

* 砂糖大 1/2

* わさび小 1



作り方

1



きゅうりを 3mm 位の輪切りにして塩をまぶし、5 分ほどしたらきゅうりを手に取り水分をギュッとしぼる。

2



* の酢・甜菜糖・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。