

## ピリ辛きゅうりの浅漬け

### 材料 (4人分)

きゅうり 3本  
コチュジャン 大さじ 1  
鶏ガラダシ 小さじ 1  
ゴマ油 大さじ 1  
にんにくパウダー 小さじ 1  
蜂蜜 小さじ 2  
白ゴマ 適量  
糸唐辛子 適量



### 作り方

- 1 きゅうりは板ずりをしてから綿棒でひび割れをつけるようにして叩く
- 2 包丁で一口大に切りビニール袋に入れて冷蔵庫で30分ほど休ませる
- 3 冷蔵庫から出しビニール袋の縛り口をほどく。袋の上からしぼり塩水を捨てる
- 4 塩水を捨てた袋の中へコチュジャン、顆粒鶏ガラダシ、ごま油、にんにく、蜂蜜を入れ袋の上から揉む
- 5 白ゴマ、糸唐辛子を乗せていただく

### コツ・ポイント

調味料を入れた後に優しく揉み込んで下さい