


昆布茶で♪きゅうりの浅漬け


材料 (1人でペロリ)


- きゅうり 1本
- 昆布茶 小さじ 1
- ごま油 小さじ 1




作り方

- 

1 きゅうりを洗い、ピーラーでランダムに皮をむき、食べやすい大きさに切ります。
- 

2 ビニール袋にきゅうり、昆布茶をいれたらもみます！もみもみー！
- 

3 ごま油を入れて、またもみもみー！
- 

4 真空にしてしばり、冷蔵庫に10分から15分。完成です！