

きゅうりの中華風



材料（4～5人分）

きゅうり	2本
★しょうゆ	大さじ1～2
★酢	大さじ2
★ごま油	大さじ1
★砂糖	小さじ1
いりごま（白）	適宜

しょうゆの量はお好みです調整してください。

漬ける時間が長い場合は、少なめに。すぐに

食べる場合は、多めにといい感じですよ。

作り方

- ① きゅうりは1本を4等分にし、それをそれぞれ6等分にします。（棒状に切ります）
- ② 切ったきゅうりに、塩（分量外）を軽くふってしばらくおきます。
- ③ すこしすると水がでるので、キッチンペーパーなどにくるみ、ぎゅっと水気を絞ります。
- ④ しょうゆ・酢・ごま油・砂糖をよく混ぜ合わせておき、水気をきったきゅうりをいれて漬けます。
- ⑤ 食べる直前に、白ごまをふると香りがよくおいしいです。
- ⑥ 30分くらいから浅漬けとして食べることができますし、一晩つけてもおいしいです。