

おつまみきゅうり

(材料)2人分

きゅうり	2本
にんにく	2片
塩	少々
鷹の爪	少々

<調味料>

塩	小1/4
鳥ガラスープ	小1
酢	大2
ごま油	大2

(作り方)

- ① きゅうりは端を切って塩を振り、まな板の上で、板ずりをする。
- ② 水で塩を洗い流し、5cmほどの舟形に切り、切り口を下にして手で押し割る。もしくは麺棒を使ってたたいて割る。
- ③ ポリ袋に調味料とみじん切りしたにんにく、鷹の爪を合わせ、②を入れる。
- ④ 冷蔵庫で3時間冷やして出来上がり。



たたききゅうりの浅漬けです。時間を少し置くことできゅうりの水気と調味料がほどよく合わさります。

おつまみきゅうり

