



## きゅうりの浅漬け



### 材料

- きゅうり…3本(400g)
- A ●水…300cc
- 塩…8g
- こんぶだしの素…小さじ1
- 大葉…10枚

①きゅうりを洗い、5mm厚(すこし厚め)に切ります。



②大葉を刻んで①のきゅうりと共に保存容器に入れます。



③Aをよく混ぜ、塩を溶かし②に注ぎます。(ひたひた、きゅうりが飛び出ない塩水の量がちょうどよい) 2~3時間漬けて出来上がりです。冷蔵庫で2~3日保存可能です。

