

〈きゅうりの浅漬け〉

材料

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

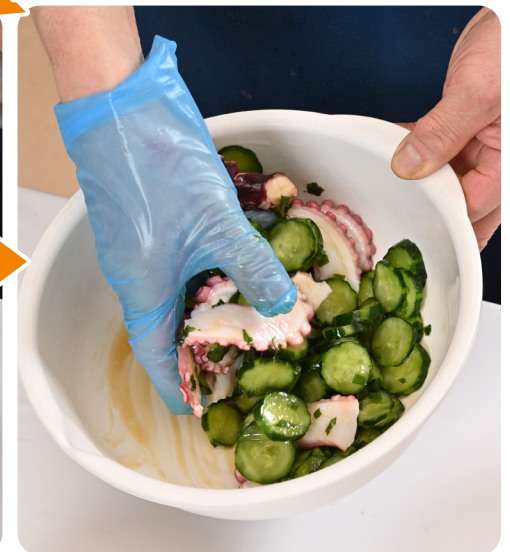
作り方

- 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。
 - ③④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。

《たこきゅうり》

水気を切ったきゅうりの浅漬けとたこを半々くらいで和えます。

たこのパックを開けてそのまま皿に盛ったら、なんだかさみしい感じがしますが、きゅうりと和えるだけできちんとした料理になります。



たこきゅうり

材 料

- 蒸し真だこ…1パック
- ごま油…少々
- きゅうりの浅漬け…適量

