

4月レシピ紹介

ピリ辛きゅうり

〈 材料 4人分 〉

きゅうり	小2本
しお	ひとつまみ
ごま油	小さじ1/2
しょうゆ	大さじ1/2
酢	小さじ1
砂糖	小さじ1
一味唐辛子	適宜
いりごま	小さじ2

A

〈 作り方 〉

- ① きゅうりは8mm位の輪切りにして、茹でて、冷ましておきます。
- ② Aの調味料をボウルに混ぜ合わせます。
- ③ ①と②を混ぜ合わせます。

☆ 冷蔵庫で1時間ほど漬け込むと、味がしっかり染み込みます。