

写真なし

材料 (人分)

きゅうり 1kg

A

醤油 50cc

酢 70cc

砂糖 50g

生ショウガ1/3片

B

細切り昆布 5g

白ごま 大さじ1

トウガラシ 少々

## きゅうりのつけもの

おすすめの野菜レシピ 提供者：ビトエ地区 島田さん

作り方

1. きゅうりは輪切りにし大さじ1の塩でもむ。
2. 1. を絞り Aを煮た中に入れて 水分がなくなるまで煮詰める。  
お好みでBを入れる。

（きゅうりの「きゅうちゃん」みたいな歯ごたえの”きゅうりの漬物”です。  
沢山作って冷凍保存しておけば、冬場にも食べられます。）