



オリジナルレシピ

野菜工房 店長
Jr.野菜ソムリエ
山本 祥恵



『きゅうりの簡単中華風漬け』

◆ 用意するもの ◆ (2~3 人分)

きゅうり・・・3 本

浅漬けのもと・・・大さじ 2

しょうゆ・・・大さじ 1

きび砂糖・・・大さじ 1/2

ごま油・・・大さじ 1/2

コチュジャン・・・小さじ 1

生姜（みじん切り）・・・1 かけ

すりごま・・・小さじ 1

塩（天然塩）・・・少々

(A) {

◆ 作り方 ◆

- ① きゅうりはビニール袋に入れて、すりこぎや、包丁の背でたたいて一口大に割り、塩少々をふっておく。
- ② 別のビニール袋に、(A) の漬け汁を入れて混ぜあわす。
- ③ ①の水気を軽くしぼり、タオルペーパーなどでふきとり、②の中へ入れて、もみ合わせ、15分程度置く。

★ POINT ★

辛いものが好きな方は、コチュジャンのかわりに豆板醤に。

