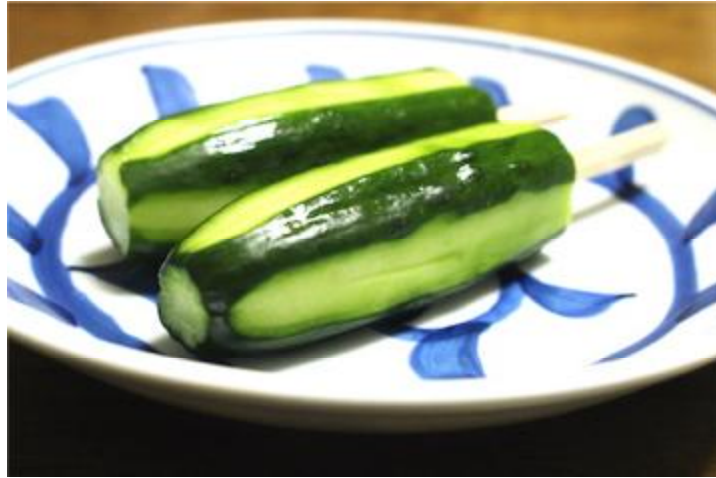


大阪きゅうりの1本漬け



<材料(作りやすい分量)>

きゅうり 3本

a(昆布だし 100cc, 塩 小さじ1, 唐辛子 1本)

<作り方>

- 1 きゅうりは板ずりし、流水で洗って、水気を切る。ピーラーで縦縞を4本むき、フォークでところどころ刺す。
- 2 ジップロックにaと1.のきゅうりを合わせ、一晩おく。

■備考

きゅうりをそのままaの漬け汁に漬けただけだと、味が浸みにくく、浸みても表面のみです。奥までしっかり旨味を染み込ませて、キュウリの苦味を除くために、

- ・ピーラーで4本皮をむく
- ・フォークで穴を開ける

はどちらか1つでもいいので、必ずしてください。

ジップロックが小さければ、きゅうりは横半分に切って漬けても構いません。

レシピ制作：大畑ちつる（なにわの料理教室 健彩青果主宰）

<http://kensai-seika.com/>