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/>