

きゅうりの浅漬け



●作り方

- 1 きゅうりを食べやすい大きさに切り、白だしと混ぜる。

●材料 (作りやすい分量)

きゅうり・・・中2本 (200g)
白だし・・・大さじ1 (15g)



ワンポイント

白だしで簡単にできる浅漬けです。

きゅうりの醤油漬け



●作り方

- 1 きゅうりを食べやすい大きさに切る。
- 2 調味料を煮詰め、冷ましたところにきゅうりを入れ、冷蔵庫で冷やす。

●材料 (作りやすい分量)

きゅうり・・・中2本 (200g)
しょうゆ・・・大さじ2と1/2
酢・・・大さじ1と1/3
砂糖・・・大さじ1と1/3



ワンポイント

しょうがの千切りをプラスしても GOOD♪