

やみつききゅうり

あまったきゅうりを居酒屋のおつまみ風にアレンジしました。
お好みで韓国のにをかけてもおいしいです。



用意するもの

- ・きゅうり・・・2本
- ・しょうゆ・・・大さじ1
- ・作り置き甘酢・・・大さじ1
- ・にんにく・・・1/2片をすりおろし
- ・こしょう・・・少々（粗びき黒コショウがおすすめ）
- ・すりごま・・・おこのみで

作り方

- ① きゅうりは一口サイズの乱切りにする
- ② 調味料ときゅうりをビニール袋にいれ、よく混ぜてから揉む
- ③ 冷蔵庫で10分程度寝かせて完成
（長時間漬け込むとよりしんなりするので、お好みで調整）