



ラクラク!スピードメニュー

きゅうりとみょうがのにんにく浅漬け

材 料 (4人分)

きゅうり	3本
みょうが	2個
にんにく	1片
A	しょうゆ ……大さじ1・1/2
	みりん ……大さじ2/3
塩	少々

作り方

1. きゅうりは塩をまぶし、まな板の上でころがして板ずりし、サッと水洗いして水気を拭き、上下に細かい斜めの切り目を入れ(蛇腹切り)、2cm長さに切る。
2. みょうがは縦半分に切ってから斜め薄切りにする。
3. にんにくはすりおろす。
4. ポリ袋に1~3、Aを入れて口をきっちりと縛り、よくもみ込んでそのまま冷蔵庫で30分~1時間程漬け込み、味をなじませる。