

## きゅうりのカリコリ漬け



### 材料(4~5人分)

食材	分量
きゅうり	2本

### 調味料

サラダ油	大さじ1
塩	小さじ1
砂糖	大さじ3
酢	50cc
ごま油	小さじ1
薄口醤油	小さじ2弱

調理時間	60分
エネルギー(1人分)	23Kcal

### 作り方

- 1.きゅうりは、拍子木切りにして(大人の小指の大きさくらい)ボウルに入れておく。
- 2.調味料をすべて小鍋に入れ、ぶくぶく沸騰したらすぐに(1)のきゅうりにかけ、あら熱が取れたら、冷蔵庫で冷たく冷やして食べる。

※時間がたつてきゅうりの水気が上がってきたら上下を入れかえるように混ぜ、全部のきゅうりが液につかるようにします。

※作り方は、家庭で作りやすようになっています。