

# きゅうりの香り漬け

## 材料 (4人分)

・きゅうり	2本	
A {	薄口しょうゆ	大さじ1
	米酢	小さじ1
	砂糖	小さじ 1/2
	ごま油	小さじ 1/2

## 作り方

1. きゅうりは5mm厚さの輪切りにし、熱湯にさっと通して冷ました後、水気を絞っておく。
2. 小鍋に調味料 A を合わせてひと煮立ちさせる。
3. 1と2を混ぜ合わせる。

★冷蔵庫で冷やすとさらに美味しくなります。

