

あさ漬の素を使ってうれしい！楽しい！お料理作り！

きゅうりの味付けゴマ油漬け



お酒のおつまみにぴったりなシンプル中華風！ゴマ油のおいしさ再発見！あさのこない美味しさです！



材料（3～4人前）

きゅうり……………3本
醤油……………大さじ1杯
ゴマ油……………大さじ1杯
あさ漬の素……………大さじ1杯

作り方

きゅうりは食べやすい大きさに刻みポリ袋に入れます。
あさ漬の素を入れて、よくふり混ぜます。ポリ袋の空気をよく抜いて、口をしぼり
冷蔵庫で2～3時間漬け込みます。
ボールに漬け込んだきゅうりを取り出し、醤油、ゴマ油を入れてかるく混ぜます。