



材料

きゅうり

2本(約200g)

山椒入あさ漬の素

小さじ2杯(約10g)

作り方

- 1、きゅうりはよく水洗いし、食べやすい大きさの乱切りにする。
- 2、ポリ袋に刻んだきゅうりと山椒入あさ漬の素を入れよくふり混ぜる。
- 3、ポリ袋の空気をしっかりと抜いて口を縛り、冷蔵庫で2〜3時間漬け込む。

※お好みの漬け加減でお召し上がりください。

山椒爽やか
きゅうりのあさ漬

Simple Material

Tsukemono Recipe

05

山椒入あさ漬の素



つけもと株式会社