

# きゅうりおろし



## 《材料》

- ・ きゅうり 1kg
- ・ 人参 1本
- ・ しょうが 100g
- ・ 醤油 2cup
- ・ 酢  $\frac{1}{2}$  cup
- ・ 砂糖 250g

## 《作り方》

- 1) きゅうりは洗って乱切りにする。
- 2) 人参は縦半分にし薄切にする。
- 3) しょうがは千切りにする。
- 4) 調味料を煮たて、熱いうちにきゅうり、人参、しょうがを合わせたところにかける。
- 5) 冷めたら調味料を煮返し野菜にかける。
- 6) 3回程煮たててかける。

