

大量消費!!

酒も
ごはんも
ススム!!

やみつきキューリ



材料

キューリ	2本
醤油	大さじ2
酢	大さじ2
ごま油	大さじ1
ニンニクチューブ	適量
塩昆布	"

作り方

- 1) キューリは洗って輪切りに。(2cm位)
- 2) 醤油、酢、ごま油、ニンニクチューブを混ぜ合わせます。
- 3) キューリと漬けダレをポリ袋に入れ、口を



くくって、
つけ込みます。
冷蔵庫に入れておくと
ひんやり。

- 4) 味がついたら器をもって塩昆布と混ぜ合わせます。