

# きゅうりの辛子漬け



## ● 材料 〈作りやすい分量〉

きゅうり	2kg
塩	50g
砂糖	120g
粉からし	50g

## ● 作り方

- 1 きゅうりは洗って水気をきり、一口大に切り保存容器に入れる。
- 2 塩・砂糖・粉からしを混ぜ、1にまんべんなく振りかける。蓋をして一晩置く。
- 3 水気が出てくるので、容器ごとゆすり、調味料をよく溶かす。1日に数回ゆすってむらなく漬かるようにする。
- 4 冷蔵庫に入れて3日目から食べられる。発酵して容器が膨らんできたら、空気を抜く。



## ひとくちメモ!

きゅうりがたくさん収穫できるときに作ります。ご飯のお供に、おつまみにと大活躍の一品です。