

酒粕きゅうり

材料 (2人分)

きゅうり	3本
酒粕	50~80g
砂糖	大さじ2~3
塩	少々



〈作り方〉

- ① きゅうりは薄い輪切りにして、塩をふってしばらくおく。
- ② 水分がでてきたら、きゅうりの水気をしぼる。
- ③ 酒粕に砂糖を加えてよく混ぜ合わせ、きゅうりを加える。30分ほど冷蔵庫で冷やして完成。