

## 浅漬け

### 材料

きゅうり	1.5 本
かぶ	1/2 個
○白だし	小さじ 4
○米酢	小さじ 1
○塩	少々
○昆布茶(顆粒タイプ)	小さじ 1
○おろししょうが	小さじ 1

### 作り方

- ① きゅうりを 5 ミリ幅の斜め半月に切る。
- ② かぶを 5 ミリ幅のイチョウ切りにする。
- ③ ボウルに○印の調味料を入れ、混ぜ合わせる。
- ④ ③のボウルに①のきゅうりと②のかぶを入れ、揉み込み、冷蔵庫で寝かせる。15 分くらいたったら冷蔵庫から一度取り出し、調味液が全体に馴染むよう更に揉み込む。お好みの漬け具合になるまでこれを繰り返す。お好みの漬かり具合になったら完成です♪