



## やみつき★ ごまきゅうり

暑い季節にピッタリ～きゅうりレシピ②

### やみつき★ごまきゅうり

#### 材 料 (きゅうり2本分)

きゅうり……………2本  
★ごま油……………大さじ1  
★白いりごま……………大さじ1  
★だしパック(中身)…小さじ1/2  
※まるものだしパック使用

- ① きゅうりを一口大の乱切りにする。★を混ぜておく。
- ② きゅうりと★をビニール袋に入れて、袋の口を持ってよく揉みこむ。
- ③ シャキシャキ感が好みの場合はすぐ食べてください。味を染み込ませたい場合は、冷蔵庫で1時間以上寝かせてできあがり♪

#### コツ・ポイント

- きゅうりの切り方はお好みで。手でちぎった方が味がよく染み込みます。
- ビニール袋に入れて、冷蔵庫で半日寝かせるとより味が染みておいしいです。
- 味つけはお好みで調整してください。