

鱧きゅう

材料) 2-3人分

きゅうり2本

塩小さじ1/2

鱧皮50g

生姜10g

A=米酢大さじ2、砂糖大さじ1、薄口醤油小さじ1



作り方)

1. きゅうりはヘタを切り落とし、縦半分に切って種をスプーンなどでこそげ、斜め薄切りにしてボウルに入れ、塩を振ってしばらく置く。
2. 別のボウルにA、生姜の千切りを入れてよく混ぜ、ぎゅっと絞った1、鱧皮を入れて優しく和え、器に盛る。