

パリポキ塩こうじ風味のキュウリの酢の物



材料（1人前）

キュウリ	50g
カニかまぼこ	5g
乾燥わかめ	2g

合わせ調味料

塩こうじ	2.5g
酢	7cc
砂糖	3g
すりゴマ	少々

作り方

熱湯でカニかまぼこを湯がいておく。

乾燥わかめを戻しておく。

キュウリは厚めの輪切りにして、塩もみして水分を出す。

の水分が出たところで、水にさらして塩気を取る。

合わせ調味料を合わせておく。

に を合える。