



きゅうりを切って、ポン酢とごま油に漬けるだけ！余裕があれば、生姜の千切りも加えるとより爽やかでおいしいです♪ ポリポリ食感にしたいため、きゅうりの種は取り除いています。捨てるのがもったいない方は酢の物にぜひ。

きゅうりの 簡単ポン酢漬け

材料

きゅうり 2本
(余裕があれば生姜を1かけ)

ポン酢 大さじ2
ごま油 小さじ1
白ごま 大さじ1

作り方

1. きゅうりは縦に切り、スプーンなどで中の種を取り除き、斜め切りにする。種を取り除くことで水分が出ず、パリッとした食感を楽しめる。(生姜は千切りにする。)
2. ポン酢・ごま油・白ごまを加えて和えたら完成。すぐ食べても、冷蔵庫でしばらく漬けておいても、どちらでもおいしいです。