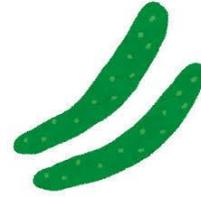


たたききゅうり



【材料】子ども2人 大人2人分

調味料	きゅうり	大1本
	砂糖	小さじ1/2
	しょうゆ	小さじ1
	酢	小さじ1.5

【切り方・下処理】

きゅうり

- ①洗って、縦に切れ目を軽く入れる。
- ②めん棒などを使って、切れ目を入れたきゅうりを軽くたたく。
- ③たたいたきゅうりを包丁で食べやすい大きさに切る。
(乱切りやスティック状など)

【作り方】

- ①調味料をよく混ぜ合わせる。
- ②①に食べやすい大きさに切ったきゅうりを入れて混ぜ合わせ、
冷蔵庫で20分くらい味をしみ込ませる。
- ③味がしみたなら出来上がり。

アレンジを紹介!

- ごま油を入れると、中華風の和え物になります。