

## きゅうりと白菜の昆布漬け

揉みこむだけの簡単レシピ！おつまみ・箸休めにもピッタリ！



### 材料

<input type="checkbox"/> きゅうり	3本位
<input type="checkbox"/> 白菜	1/4カット
<input type="checkbox"/> 白だし	大さじ3
<input type="checkbox"/> お酢	大さじ2
<input type="checkbox"/> 昆布だしの素	2本
<input type="checkbox"/> 砂糖	大さじ3
<input type="checkbox"/> 鷹の爪 (お好みで)	

### 作り方

調理時間： 20 分

- ① きゅうりと白菜をお好みの大きさに切る。
- ② ジップロックに①と★の材料を全て入れ、よく揉みこむ。
- ③ 冷蔵庫で15分程休ませたら完成！

#### ○ポイント ①

手軽にはっと作れるので、メインを作る前に仕込んでおくとGood!簡単に1品プラスすることができます♪

#### ○ポイント ②

お酢、砂糖をカンタン酢に変えるとよりもっと簡単に!その際は大さじ3位で!