

料理研究家 島本美由紀先生直伝!



もったいないレシピ



「きゅうりの中華漬け」

【材料(作りやすい分量)】

きゅうり.....1本
餃子のタレ.....1袋(約10g)
白いりごま.....適量

【作り方】

- ①きゅうりは板ずりし、棒で叩いてから割りほぐす。
- ②ポリ袋に①と餃子のタレを加えて、冷蔵庫で一晩漬ける。
- ③器に盛り、白いりごまを振る。



付属のラー油を加えると
ビールにも合う1品に。餃子のタレは
揚げ茄子に絡めたり、ゆで卵を
漬けこんだりしてもおいしいですよ。

