



# きゅうりの辛み漬け

## 材料4人分

きゅうり	3本 (300g)	ごま油	小さじ2
塩	小さじ1	合わせ調味料	
赤唐辛子	1本	しょうゆ	大さじ1
花椒 (ホワジャオ)	小さじ1/2	砂糖	大さじ1
しょうがの千切り	1かけ	酢	大さじ1

## 作り方

1. きゅうりは長さ3~4等分に切りすりこぎなどでたたいて縦4等分に割る。ビニール袋に入れて塩をふって混ぜ20~30分置く。  
水が出てきたら、さっと洗って水気をよくきる。
2. 小鍋にごま油、赤唐辛子、花椒を入れ弱火にかける。香りが出てきたら火を止め合わせ調味料を加え混ぜる。
3. ボウルに1.のきゅうりを入れ、しょうがを加え、2.をまわしかけ混ぜる。30分ほどおいたら食べられる。