

# きゅうりのビール漬け

峰山町丹波 森谷チヨ

## 材 料

きゅうり..... 5本

調味液

ビール.....小 1缶 (135ml)

砂糖..... 100g

塩 (あれば粗塩)..... 大さじ2

赤とうがらし (小口切り)..... 1本

## 作 り 方

きゅうりは洗って水けを丁寧にふき取り、両端を切り落とす。

をビニール袋に入れて、さらに調味液の材料を入れる。袋の中の空気を抜きながら口をしっかり閉じる。

をまな板などの上に置き、きゅうりを並べて両手で転がす。砂糖・塩が溶けたらよい。

そのままの状態冷蔵庫で1晩ねかせる。

### メ モ

食えるときは洗わずにそのまま切ればよい。新しいきゅうりと塩少々を入れて、調味液は繰り返し使うことができる。

### いる道具

ジッパー付きビニール袋