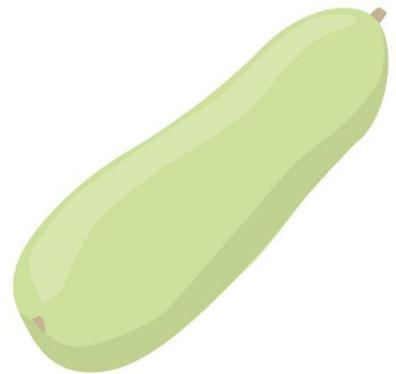


【白瓜のさっぱり浅漬け】

【材料】

- ★白うり(18cmぐらい) 1本
- ★おろししょうが 小さじ1
- ★白だし 大さじ3
- ★水 大さじ2



【作り方】

- ①白瓜を洗って縦半分に切り、スプーンで中の種を取り除く。
(皮をむいてもいい)
- ②5mm幅に切って、保存袋へ入れる。
- ③調味料を②の袋にすべて入れ、軽くもみ冷蔵庫で1時間30分以上寝かせれば完成！

～あっさり、つついお箸
が進んじゃいますよ～