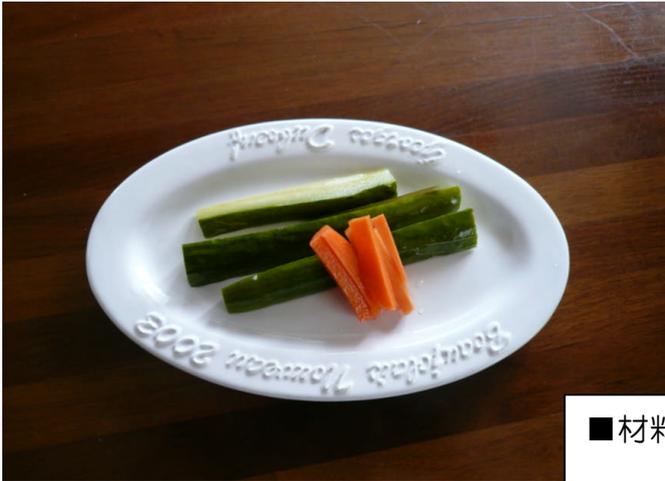


★ キュウリのワインピクルス



■材料

A	{	酢	90ml
		白ワイン	90ml
		水	90ml
B	{	塩	小さじ1
		砂糖	大さじ1
C	{	昆布 3cm四方 (千切りにする)	
		鷹のつめ 1本 (種を取り、輪切りにする)	

※Cはキッチンバサミでカットする

■作り方

- ① 鍋にABCの材料を全部入れて、沸騰させてから冷ましておく。
- ② キュウリを洗い水気をよく切っておく。
煮沸した容器に、スティック状に切ったきゅうりを隙間無く詰める。
- ③ 冷ましておいてAをキュウリが浸るまで入れ、冷蔵庫で2・3日漬け込む。

※白ワインは安価な物でよい。

ニンジン・ミニトマト・カリフラワーもおいしです！

キュウリとはるさめの中華風酢の物



■材料（4人分）

はるさめ	50g
キュウリ	1本
ニンジン	1/4本
スライスハム	2・3枚
らっきょ酢	60ml
薄口しょうゆ	少々
ごま油	適量

■作り方

- ① はるさめをゆで、水洗いし、よく水をきっておく。
- ② にんじん、きゅうり、ハムは千切りにする。
- ③ ニンジン、きゅうりは、固ゆでにする。キュウリは塩もみをした後水洗いし、よく水をきっておく。
- ④ はるさめ・きゅうり・ハムとらっきょ酢を混ぜ合わせ、しょうゆで味を整えてから、ごま油を入れて全体を混ぜ合わせる。

★キュウリのビール漬



■材料

キュウリ	1 kg
砂糖	80 g
塩	40 g
ビール	190 c c

■作り方

- ① キュウリは斜め切りにする。
- ② 砂糖・塩・ビールを混ぜ合わせ、キュウリを入れて一晩漬け込む。

※ひと味違ったお漬け物をお試してください！