

# きゅうりと茗荷のすっぱ漬け

<材料> 約6人分(大人)

きゅうり	2本
茗荷	3個
[ 塩麴	大さじ1.5
酢	大さじ1.5

<作り方>

- ① きゅうりは縦半分に切り、斜め切りにする。茗荷も斜め切りにする。
- ② 塩麴と酢を混ぜた物にきゅうりと茗荷をよく混ぜる。
- ③ 保存袋に入れ、空気を抜いて、冷蔵庫で30分以上漬けておく。

