

# 切干大根ときゅうりの中華風お漬物

## ☆材料(4人分)

- ・切干大根 1パック
- ・きゅうり 1本
- ・昆布 1枚
- ・ごま油 少々
- ・しょう油 大さじ1
- ・白ごま 適量

## ☆作り方

- ①切干大根を水に浸けて戻し、ザクザク切る。  
さっと湯がき、流水で冷やし水気をしぼる。
- ②昆布をハサミで切る。
- ③きゅうりは3cm幅に切りジップロックに入れて  
めん棒で軽くたたく。
- ④③に①と②とごま油、しょう油、白ごまを入れもみもみする。
- ⑤味がなじんだら出来上がり。

