

ROSEN'S RECIPE
ローゼンおすすめメニュー

きゅうりの和クルス

【白だしの和風ピクルス】

調理時間 **5分**
(漬け込み時間は除く)

1人分

28kcal



※写真はイメージです。

夏の旬食材



きゅうり

+

使ったのはコレ!



キッコーマン
旨みひろがる
香り白だし

きゅうりの和クルス【白だしの和風ピクルス】

材料/2人分

きゅうり……………2本

キッコーマン 旨みひろがる
香り白だし……………90ml
水……………90ml
A 酢……………適宜
赤唐辛子(輪切り)……………適量
にんにく(うす切り)……………5g

作り方

- ①保存容器にAを合わせる。
- ②きゅうりは縦半分に切ってから3~4cm長さに切り、①に入れる。冷蔵庫で冷やし、味をなじませる。

※酢は入れなくてもおいしく召し上がれます。