



きゅうりとレモンの酢の物

甘めがお好みの方はみりんを少し入れて。漬け酢を合わせて作り置きをしておくとすぐに使えて便利です。

材料

【漬け酢】

京のしろだし 100cc

お酢 100cc

【酢の物】

漬け酢 大さじ3

みりん 大さじ1

きゅうり 2本

レモン 1/2個

塩 少々

作り方

- 1 きゅうりは縦半分に切りタネを取って1cm幅に切る、レモンは4等分し、5mm幅のいちょう切りにする
- 2 塩を振って少ししんなりするくらいまで置き、破れないキッチンペーパーなどでしっかり水分を絞る
- 3 ビン容器に1と漬け酢、みりんを入れ混ぜ合わせ少し置いて完成

このレシピで使った商品



京のしろだし