

食材2つだけ!

きゅうり

×

なす

ポリ袋と白だしで時短

きゅうりとなすの簡単浅漬け

材料 (2人分)

きゅうり……………1本

○酢……………大さじ1/2

なす……………1本

大葉(あれば)……………2枚

○白だし……………大さじ1と1/2

1 切る

きゅうりは縦半分に切り、斜めに薄切りにする。なすも同様に切り、水に5分さらす。水気をしっかりふき取る。大葉は千切りにする。

2 ポリ袋で漬ける

ポリ袋に1と○を入れ5分おく。袋の上から手で揉み、しんなりしたら器に盛り付け、大葉をのせる。

調理時間

10分



このお店のチラシが見られる!

トクバイ

検索