

きゅうりのエスニック浅漬け



材料 4 人分

材料名	使用量	材料名	使用量
きゅうり	200g		
塩	少々		
パクチー	10g		
生姜	2g		
<調味液>			
ナンプラー	10g		
酢	10g		
砂糖	6g		
輪切り唐辛子	少々		

料理特徴

きゅうりを使ったシンプルなエスニック風の浅漬けです。生姜が味のアクセントとなり、パクチーの風味がより本格的な味わいを演出してくれます。

作り方

- ①きゅうりは縦4等分の5cm幅に切り、塩を振って数分置く。
- ②パクチーはみじん切り、生姜は千切りにして水気を切った①・<調味液>と合わせてビニール袋に入れて揉みこむ。
- ③ビニール袋の空気を抜いて閉じ、冷蔵庫で30分程度漬け込んで出来上がり。